

AMARAL

Valle de Leyda

CHARDONNAY / 2021

D.O. LEYDA, VALLE DE SAN ANTONIO



INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo : Benjamín Leiva	Alcohol : 13,5%
Variedad : 100% Chardonnay	Azúcar Residual : 2,01 g/l
Cosecha : A partir del 17 de marzo	Acidez Total : 6,15 g/l
Producción : 3.100 cajas (9L)	pH : 3,31

VINIFICACIÓN

Luego de seleccionar y cosechar manualmente las uvas en los viñedos, estas fueron transportadas a la bodega de vinificación para prensar los racimos directamente. El jugo obtenido de esto fue fermentado con levaduras seleccionadas en acero inoxidable a una temperatura controlada de 13°C-15°C. Una vez terminada la fermentación el vino fue sulfitado, parte de este fue trasegado a barricas y fudres usados para darle una mayor complejidad y estructura en boca.

GUARDA

Solo un 30% de la mezcla final estuvo en barricas de 225 litros y toneles de madera francesa de 3.500 litros usados, durante 2 a 3 meses buscando un aporte más sutil y elegante de madera.

PROCESO DE FILTRADO & EMBOTELLACIÓN

Clarificado con bentonita, para luego ser filtrado por tierra, y finalmente en la embotellación con membrana de 0,45 micras.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado ahora o guardado por 3 a 5 años.

NOTAS DE CATA

De atractivas tonalidades amarillas, muy limpio y brillante. Su perfil aromático recuerda flores blancas y frutas tropicales con notas minerales características del viñedo. De boca redonda, con gran volumen además de una acidez que le aporta extraordinaria frescura.

MARIDAJE

Acompaña muy bien pescados en general o elaboraciones que contengan mariscos, así como también carnes blancas y pastas con salsas más cremosas.

Viña MontGras se compromete con la sustentabilidad y el medio ambiente:





VIÑEDOS

Ubicados en el fresco Valle de Leyda, una de las más reconocidas regiones de Chile para el desarrollo de variedades premium de climas fríos costeros.

Amaral es un viñedo único en esta región, siendo el más cercano al Océano Pacífico (sólo a 12 km) y colindante con el río Maipo.

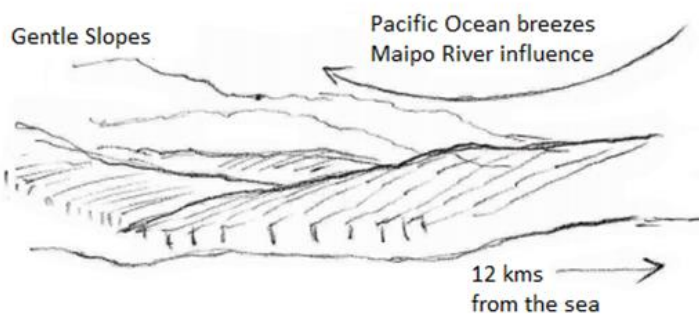
Los viñedos que forman parte de este Chardonnay están conducidos en espadera con guyot doble de clones 76 y 548.

CLIMA

Semiárido con una fuerte influencia marina que es especialmente fría dado la Corriente de Humboldt.

Las frecuentes neblinas matinales aportan al vino final notas salinas y minerales características del lugar.

Las mañanas y tardes frescas, junto a días templados promueven una gran complejidad aromática en nuestros vinos. Además los viñedos están rodeados por dos cuerpos de agua – el Río Maipo y el Océano Pacífico – que actúan como un buffer previniendo el riesgo de heladas.



SUELOS

Este lugar era antiguamente una terraza marina que hoy a evolucionado a un complejo y rico terroir con una gran diversidad de suelos. Los viñedos que componen este Chardonnay provienen de suelos en lomas ondulantes y están compuestos principalmente de granito, originados por la Cordillera de la Costa y de los Andes.



Granítico

TEMPORADA Y COSECHA

La Vendimia 2021 se caracterizó por un invierno más generoso que el anterior, por temperaturas máximas menores al 2020. Las lluvias invernales nos permitieron acumular suficiente agua en el perfil de las raíces como para comenzar la brotación de manera homogénea.

La menor acumulación de días grados y máximos de temperaturas menores a la temporada anterior nos dio madureces mas lentas y parejas.

