

AMARAL

Valle de Leyda

CHARDONNAY / 2023

D.O. LEYDA, VALLE DE SAN ANTONIO



INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo : Benjamín Leiva	Alcohol : 12.5 %
Variedad : 100% Chardonnay	Azúcar Residual : 1.9 g/l
Cosecha : A partir del 21 de marzo	Acidez Total : 6.29 g/l
Producción : 3.100 cajas (9L)	pH : 3.10

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 se fue 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.

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.

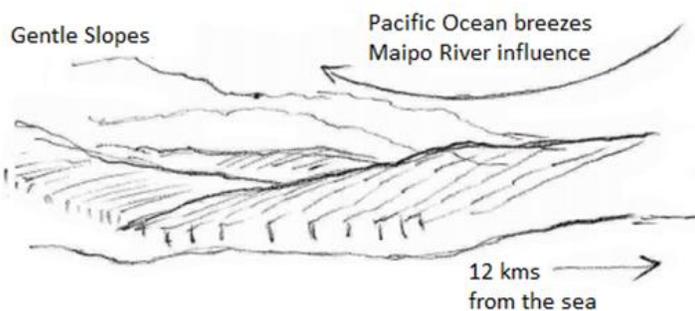
Amaral es un viñedo único en esta región, siendo el más cercano al Océano Pacífico (sólo a 12 km) y colindante con el río Maipo.

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 ha 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 temporada de 2023 fue extrema, como es típico en Leyda, con un inicio frío que resultó en un crecimiento lento y constante. El proceso de maduración fue muy gradual y desafiante, influenciado por días nublados, lo que resultó en vinos con bajo contenido de alcohol. Sin embargo, exhibieron una gran intensidad de aromas y una acidez fresca.

