

D.O. Valle del Itata

Variedades

Semillon 34%/ Chasselas 33%/ Moscatel de Alejandría 33%

Viñedo y suelos

Los viñedos “Tronco Viejo” y “La Amanecida” de donde provienen las uvas para este vino, está ubicado en la localidad de Guarilhue, se encuentran a 25 kilómetros en línea recta al Océano Pacífico. Este viñedo tiene 40 años y está formado en Cabeza, plantado en laderas de cerro y lomajes. Los suelos son de origen granítico, con bastante presencia de piedras de cuarzo y buena profundidad, lo que favorece el buen desarrollo de las raíces.

Condiciones Climáticas

El clima se caracteriza por tener marcada influencia del mar, generándose una oscilación térmica de alrededor de 16 °C. Los inviernos son fríos y lluviosos, con presencia de lluvias en primavera, que permite hidratar al viñedo hasta la vendimia que tiene lugar entre los meses de marzo y abril. La cosecha del 2019 se realizó diez días más temprano que el 2018 ya que las temperaturas de esta temporada fueron algo más altas a la temporada anterior.

Vinificación

La cosecha tuvo lugar entre el 15 de marzo y 10 de abril. En la bodega la uva fue prensada, el jugo decantado a 10°C y posteriormente se realizó la fermentación. El Semillon y Chasselas en barricas de roble francés usadas y el Moscatel de Alejandría en cubas de acero inoxidable, a una temperatura de entre 13 y 16°C durante 2, 5 meses.

Crianza y envasado

Se crio durante 10 meses en barricas de roble francés usadas y cubas de acero inoxidable, realizándose movimiento manual de las lías de manera de aumentar la complejidad de los vinos. La mezcla se hizo un mes antes del envasado.

Fecha de embotellación: 19 de marzo de 2020

Botellas producidas: 1.300

Análisis

Alcohol: 13

Acidez total gr/lit(tartárica): 5,9

PH: 3,36

Azúcar residual gr/lit: 1,8

Notas de cata

Color amarillo medio, aroma floral, con algo de durazno blanco y notas especiadas. En la boca presenta rica acidez, con buen volumen, es largo y persistente

