

**WEÑE****Semillón****2022**

Viñedo Guarilihue
D.O. Valle del Itata

Variedades

Semillón 100%

Viñedo y suelos

Los viñedos "Tronco Viejo" de donde provienen las uvas para este vino, está ubicado en la localidad de Guarilihue dentro del Valle de Itata, se encuentran a 24 kilómetros en línea recta al Océano Pacífico, a una altitud de 260 metros sobre el nivel del mar. Este viñedo tiene 43 años de edad y está formado en Cabeza como la mayoría de los viñedos de este lugar. Está plantado en laderas de cerro y lomajes.

El manejo es realizado tal cual como se ha hecho desde su plantación, es decir sin uso de químicos y con cultivo hecho por caballos guiados por la mano del hombre.

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, con importantes brisas frías que refrescan las temperaturas durante el día en la temporada de verano. En la noche las temperaturas bajan aún más, generándose una oscilación térmica de alrededor de 16 °C. Los inviernos son fríos y lluviosos, con presencia de lluvias en primavera, lo que permite mantener una muy buena humedad en el suelo, lo que mantiene la humedad en el suelo hasta la cosecha, que tiene lugar entre los meses de marzo y abril.

Vinificación

La cosecha tuvo lugar entre el 22 y 25 de marzo, ocho a diez días después que la del 2021, ya que las temperaturas de la temporada fueron más bajas que años anteriores.

En la bodega la uva fue prensada, el jugo decantado a 10°C y posteriormente se realizó la fermentación.

Crianza y embotellación

Se crio durante 16 meses, un 70% en barricas de roble francés y un 30% en cubas de acero inoxidable, realizándose movimiento de las lías de manera de aumentar la complejidad del vino.

Fecha de embotellación: febrero de 2024

Botellas producidas: 1.300

Análisis

- Alcohol: 13.4%
- Acidez total gr/lt(tartárica): 6.5
- PH: 3.1
- Azúcar residual gr/lt: 1.6

Notas de cata

Color amarillo verdoso y brillante, aromas a ají verde y hierba fresca. En la boca tiene buena acidez, es muy vibrante, de buen volumen y graso. Es muy largo y de buena persistencia.

