

D.O. Valle del Itata

Variedades

Semillon 53% / Moscatel de Alejandría 29% / Chasselas 18%

Viñedos y suelos

Los viñedos “Tronco Viejo” y “La Amanecida” de donde provienen las uvas para este vino, están ubicados en la localidad de Guarilhue dentro del Valle de Itata, se encuentran a 25 kilómetros en línea recta al Océano Pacífico, a una altitud de 250 metros sobre el nivel del mar. Este viñedo tiene 41 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 logra mantener una muy buena humedad en el suelo, que permite hidratar al viñedo hasta la vendimia que tiene lugar entre los meses de marzo y abril. La cosecha del 2020 se realizó durante el mes de marzo, una semana después que la del 2019, ya que las temperaturas de la temporada fueron más bajas que años anteriores.

Vinificación

La cosecha tuvo lugar entre el 22 de marzo y 14 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 15°C durante 1,5 mes.

Crianza y envasado

Se crio durante 15 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 dos meses antes del envasado.

Fecha de embotellación: febrero de 2022

Botellas producidas: 1.330

Análisis

Alcohol: 13,0

Acidez total g/L(tartárica): 5,4

PH: 3,21

Azúcar residual g/L: 2,3

Notas de cata

Color amarillo verdoso y brillante, aromas a hierba fresca, flores silvestres y duraznos maduros. Tiene buena acidez, buen volumen y graso: es largo y persistente.

