



MONTES ALPHA[®]

CHARDONNAY 2017



NOTAS DE CATA

De brillante color amarillo claro con tonos dorados. En nariz es potente y elegante. En ella se destacan notas a frutas tropicales maduras como piña, chirimoya y mango. Toques a pera y damascos acentúan el perfil frutal. Ciertas notas florales se entrelazan muy bien con los suaves aromas a tostados que recuerdan a avellanas. De fondo, sutiles notas a espárragos y corazones de alcachofas demuestran su carácter costero. En boca es más bien fresco, de una acidez natural crocante, pero de volumen generoso que proporciona una boca redonda y de remarcable final.

COSECHA

Período de cosecha: Desde el 30 de marzo al 22 de abril.

La temporada 2016-2017 se podría definir como intensa. En términos de disponibilidad de agua el invierno se considera levemente más seco en relación a temporadas anteriores. Durante la primavera se presentaron algunas heladas en las zonas más frías del valle, de hasta cuatro días seguidos, lo cual afectó en cierta medida el desarrollo de yemas, brotes y racimos. Esto, unido a la escasa lluvia y temperaturas más altas de lo habitual, provocó una disminución en la cuaja con la consecuente baja en la producción. El verano fue caluroso, afectando levemente la madurez de las uvas las cuales tuvieron un temprano aumento en azúcar, pero sin caídas significativas en su acidez natural y manteniéndose sus bajos niveles de pH. Un correcto manejo de la canopia, nos permitió preservar los aromas típicos de la variedad en las pieles.

Durante todo el período de madurez y cosecha, no se manifestaron eventos meteorológicos de importancia, por lo que la fruta llegó con muy buena calidad, con menor número de bayas por racimo y con excelentes parámetros físico-químicos y degustativos.

VIÑEDOS

Los viñedos destinados a producir nuestro Montes Alpha Chardonnay se encuentran ubicados en la región de Casablanca. La cercanía de las parras al Océano Pacífico y la marcada influencia de la brisa marina dan las condiciones ideales para la lenta y completa maduración de este Chardonnay. La alta variabilidad de suelos, que van desde arenosos a franco arcillosos, le dan a este vino una enorme complejidad, con gran tipicidad de clima frío, pero con una paleta aromática impresionante.

Los clones más importantes son el clon Dijon 76 y el clon 95: el primero aporta mucha fruta tropical y notas cítricas y el segundo nos da un gran volumen en boca, debido a la alta concentración de las uvas que produce.

Todos los viñedos están dispuestos en espaldera y con riego por goteo. Los rendimientos suelen ser inferiores a 9.000 kg/ha, con uva muy bien distribuida en las parras, lo que permite una muy buena ventilación y excelente sanidad, condiciones naturales debido al frescor de las temperaturas durante todo el período de maduración de la uva.

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas a mano en contenedores de 300 kg. La vendimia se realiza a primera hora de la mañana para lograr mantener la menor temperatura posible en las uvas hasta su llegada a la bodega. Una vez arribadas son cuidadosamente seleccionados los racimos antes de ser desgranados. Las uvas de este Chardonnay se procesan de tres maneras distintas: prensado de racimo completo, prensado de uva despallada o maceración fría por algunas horas. Las tres técnicas tienen objetivos diferentes que nos ayudan a jugar con la extracción aromática de las pieles y con el nivel de estructura que queremos darle en boca. En todos los casos el jugo se decanta para lograr una buena limpieza antes de iniciar la fermentación alcohólica.

El jugo obtenido del prensado y de la maceración es conducido a un estanque de decantación estática, donde después de 24 a 48 horas es trasegado a su estanque definitivo de fermentación. Una vez ahí, el jugo es inoculado con levaduras del género *Cerevisiae* para iniciar la fermentación, la cual se prolonga por alrededor de 25 días a una temperatura de entre 13° y 14°C. Cerca de un 35% de los componentes de la mezcla final fermentan en barricas de diferentes niveles de tostado. Una vez terminada la fermentación, una fracción de 75% de los individuos que conformará esta mezcla son sulfitados para detener completamente la actividad de las levaduras y proteger al vino de las oxidaciones. La otra fracción es mantenida sin sulfuroso y se le adicionan bacterias lácticas, las cuales se encargan de transformar el ácido málico en láctico. Esta fracción nos permite conseguir vinos con mayor suavidad y volumen en boca, así como una mayor complejidad en aromas y sabores. El vino es sometido a estabilización proteica y posteriormente tartárica para asegurar su permanencia sana en botella y una óptima apariencia. Antes de entrar a botella el vino es filtrado a través de membranas estériles, las cuales permiten una mayor seguridad microbiológica y estabilidad en botella.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14 %
pH	3,31
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,14 g/l
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂)	0,35 g/l
Azúcar Residual	2,73 g/l
SO ₂ Libre	0,030g/l



MONTES ALPHA[®]

CHARDONNAY 2017

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Valle de Casablanca, Chile.

Selección de vid: Clones 76 y 95.

Filtración: A través de filtros de cartucho antes de embotellar.

Rendimiento del Viñedo: 8 a 9 tons por hectárea
(3-3,4 tons por acre).

Variedades de uva: Chardonnay 100%.

Envejecimiento: El 35% del vino es mantenido por 12 meses en barricas de roble francés.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de guarda: En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

Temperatura recomendada al servir: 12°-13°C.

Decantación: No requiere.

Maridajes: Este vino es muy versátil. Muy recomendado con tártaro de salmón, langosta y mariscos frescos, quesos maduros, platos calientes como pastel de jaiba, carnes blancas acompañadas de salsas suaves y pastas.