

SIERAS DE BELLA VISTA

CHARDONNAY 2021

D.O. COLCHAGUA ANDES,
CHILE

Cosecha: 2da semana de marzo.

Año de Plantación: 2013

Superficie del viñedo: 1.5 hectárea (1.000 Kgs)

ANÁLISIS QUÍMICO:

ALCOHOL:
13,5°

AZÚCAR RESIDUAL:
1,2 g/L

ACIDEZ:
3,2 g/L

Gianfranco Gamellié
Winemaker



VIÑEDO:

La viña se sitúa a una altitud ligeramente superior a los 1.100 metros sobre el nivel del mar, estratégicamente ubicada en una terraza en la cordillera con orientación Noreste. El clima característico de la región se clasifica como "cordillerano", con notables variaciones térmicas que oscilan entre los 25°C y los 32°C durante el día, mientras que las temperaturas nocturnas descienden hasta los 7°C en período estival. Las mañanas transcurren sin vientos, pero por las tardes se refrescan gracias a brisas que provienen de la costa, con una dirección de oeste a este. Durante la noche, las brisas más frías descienden de la Cordillera de los Andes, predominando la dirección de este a oeste.

En cuanto al suelo, se distingue por ser franco arcilloso y de origen volcánico. La capa superior del suelo se compone de una mezcla rica en materia orgánica negra trumada, con un espesor que varía entre 20 y 30 centímetros, principalmente proveniente de la descomposición natural de hojas autóctonas. A mayor profundidad, se encuentra una capa de roca granítica no descompuesta, cuya disposición recuerda a un turrón, combinada con tierra y roca. Esta capa evoluciona más abajo hacia un suelo de tonalidad gris volcánica, influenciado en gran medida por la presencia de cenizas provenientes de una antigua erupción del Volcán Tinguiririca.

NOTAS DE LA VENDIMIA:

El año 2021 se asemejó considerablemente al 2020, aunque se caracterizó por presentar temperaturas más moderadas y una menor cantidad de precipitaciones. Durante el invierno, se registraron nevadas, sin embargo, no alcanzaron la intensidad observada en años anteriores, lo que resultó beneficioso para el equilibrio general del

ecosistema. El verano transcurrió dentro de parámetros normales, con una marcada amplitud térmica que se manifestó en días y mañanas cálidas, contrastadas con noches notoriamente frías. Es importante destacar que no se presentaron inconvenientes significativos relacionados con las heladas, ya que se gestionó la brotación de manera adecuada para que se produjera de forma regular en octubre.

Aunque se produjeron lluvias intermitentes durante el mes de enero, estas no afectaron el desarrollo normal de la fruta. En marzo, se observó una ligera disminución en las temperaturas, lo que permitió que la fruta alcanzara la madurez deseada en el momento ideal, culminando así la temporada en condiciones favorables.

VINIFICACIÓN:

La cosecha se sometió a una rigurosa selección manual antes de pasar por el proceso de despalillado y prensado. El jugo resultante se transfirió a una cuba de acero inoxidable, donde se llevó a cabo el proceso de fermentación. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, el vino se dividió en tres partes.

Una parte se trasladó a barricas de roble francés nuevas, otra parte se colocó en ánforas de cocciopesto, y la última parte se mantuvo en cubas de acero inoxidable. Estas fracciones se criaron por separado durante un período de 10 meses de crianza, para desarrollar sus perfiles de sabor y aromas distintivos. Antes del embotellado, se llevó a cabo una cuidadosa mezcla de las tres porciones, logrando así una armonización equilibrada de sus características individuales.

Después de la mezcla, el vino fue sometido a un período adicional de tiempo en botella, permitiendo que los sabores se integraran y alcanzaran su pleno potencial. Este proceso de maduración en botella contribuyó a la complejidad y sofisticación final del vino, asegurando una experiencia de degustación excepcional para los amantes del vino exigentes.

NOTA DE CATA:

COLOR:

El Chardonnay 2021 de Sierras de Bellavista presenta un atractivo matiz de amarillo dorado suave que anticipa una experiencia sensorial excepcional. Este vino se distingue por su estilo singularmente ajerezado, que aporta una complejidad notable y lo distingue de otros Chardonnays.

NARÍZ:

En nariz, se despliega una cálida y potente sinfonía aromática, donde destacan las cautivadoras notas de piña madura, exquisitos damascos en almíbar y frutos secos tostados, acentuados por una intensa presencia de miel.

BOCA:

En boca, el vino se revela con un cuerpo generoso que continúa desplegando los sabores de la fruta y la miel, perfectamente equilibrados por matices cítricos de mandarina y limón sutil. Una acidez bien integrada realza su frescura y aporta un equilibrio armonioso al conjunto.

MARIDAJE:

El Chardonnay 2021 es un vino gastronómico y versátil que, gracias a su estructura y complejidad, se presta para ser maridado con una amplia variedad de preparaciones culinarias. Desde platos clásicos como calamares a la romana, mariscos y pescados grasos, hasta productos ahumados y pastas con salsas cremosas o condimentadas, este Chardonnay ofrece una experiencia de maridaje excepcional, complementando y realzando los sabores de una amplia gama de platos.



T° SERVICIO: 8° a 12° C.