

# SIERAS DE BELLA VISTA

CHARDONNAY 2022

D.O. COLCHAGUA ANDES,  
CHILE

Cosecha: 21 de marzo, 2022

Año de Plantación: 2013

Superficie del viñedo: 1.5 hectárea (1.000 Kgs)

ANÁLISIS QUÍMICO:

ALCOHOL:  
13,3°

AZÚCAR RESIDUAL:  
2,4 g/L

ACIDEZ:  
3,1 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 2022 se destacó por su invierno normal, con abundantes lluvias y ligeras nevadas, lo que resultó en una temporada invernal favorable. La brotación transcurrió según lo esperado en octubre. Sin embargo, en noviembre nos vimos afectados por heladas tardías que redujeron

significativamente la producción de fruta, dejando un rendimiento escaso para el año. El verano transcurrió cálido, similar al clima experimentado en 2021, con noches frescas y mañanas y días calurosos, lo que contribuyó a una alta amplitud térmica. Se decidió prolongar el tiempo de maduración de las uvas en la vid y finalmente se llevó a cabo la cosecha de manera manual el 21 de marzo de 2022.

## VINIFICACIÓN:

Después de la selección manual de las uvas, estas fueron despalilladas y prensadas antes de ser fermentadas en una cuba de acero inoxidable. Una vez completada la fermentación alcohólica, el vino se dividió en tres lotes distintos para su crianza.

El primer lote, que comprendía una cantidad específica, se trasladó a una bodega de roble francés nueva. El segundo lote, que constaba de 500 litros, se llevó a una bodega de acacia de segundo uso, mientras que el resto se colocó en un ánfora de cocciopesto. Estos lotes se criaron por separado durante 10 meses antes de que se realizara el proceso de mezcla. Posteriormente, la mezcla resultante se mantuvo durante 10 meses en botella antes de su posterior comercialización.

## NOTA DE CATA:

### COLOR:

El Chardonnay 2022 de Sierras de Bellavista destaca por su tonalidad atractiva de amarillo dorado suave.

### NARÍZ:

Estos sabores se equilibran delicadamente con sutiles notas cítricas, como mandarina y un toque de limón, que realzan la experiencia en el paladar.

### BOCA:

Su distintivo sabor que evoca frutas maduras y una agradable presencia de miel.

## MARIDAJE:

Este vino se adapta perfectamente a una amplia variedad de platos gastronómicos, desde delicias del mar como mariscos frescos hasta opciones más sustanciales como pescados grasos. Además, su versatilidad se extiende a platos con salsas cremosas y también a comidas con sabores más intensos y especiados. En resumen, el Chardonnay 2022 de Sierras de Bellavista ofrece una experiencia de maridaje exquisita, mejorando y complementando los sabores de diversas preparaciones culinarias.



### T° SERVICIO:

12° a 14° C.