

MAYCAS

CHARDONNAY
COSECHA: 2023

D.O.: Valle de Limarí
CEPAS:
100% Chardonnay
FECHA DE EMBOTELLADO:
24 Enero 2023

ANALISIS	
Grado Alcohólico	14 %
Azúcar Residual	3,16 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	6,77 g/L
pH	3,11
SO2 Total a embotellado	0,080 g/L

VINO DE CHILE

D.O: Valle del Limarí.

VIÑEDOS DE ORIGEN: Parcela Campo lindo, Ovalle.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Situados a 34 km de la costa, al lado de una quebrada que confluye en el lado sur del río Limarí. Viñedos conducidos en espaldera vertical, poda doble guyot, con orientación Noreste-Suroeste. Clon 277, 95 y 548 sobre 1103-P. El riego es por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: Año 2011, 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 5,5 ton/ha.

SUELLO: De origen aluvial, suelo profundo y con los horizontes bien marcados. Los primeros 30 cm presentan una capa de arcilla para después aparecer estratas bien definidas de cantos rodados pintados con carbonatos de 2 a 3 capas de arenas de textura franco arenosas. Después encontramos un horizonte con arcillas oscuras que es penetrado por las raíces. El pH ligeramente ácido. Posee bajo contenido de materia orgánica (1,7%) y baja salinidad.

CLIMA: El clima del valle de Limarí es clasificado como semiárido por la escasez de lluvias, pero el viento costero que entra en el valle a través de las quebradas refresca y baja las temperaturas, al igual que la nubosidad matutina. La temporada obtuvo buenas precipitaciones 131 mm, lo que ayudó a tener plantas con mejor canopia mejorando la actividad fotosintética que se traduce en una mejor madurez. La primavera presentó algunos eventos de heladas que disminuyeron los rendimientos. Las mañanas con neblina de la camanchaca refrescaban las temperaturas moderadas que se alcanzaban a medio día. La madurez fue pausada, obteniendo uvas con un muy buen equilibrio.

COSECHA: Manual, 22 y 28 de febrero, 2023

ENÓLOGO: Noelia Orts Agulló

BODEGA VINIFICADORA: Los Robles

VINIFICACIÓN: La primera etapa de la recepción se realiza con un sistema de selección constituido por una cinta transportadora en la que se separan hojas, racimos dañados etc. Despues estos racimos se conducen mediante otra cinta a una prensa neumática donde se extraerá el mosto gota mediante un delicado programa de prensado. El mosto gota se mantendrá por 7 días en frío para ganar profundidad y posteriormente se trasegará a barricas , cubas huevo y fudre, donde se realizará la fermentación alcohólica de forma espontánea con levaduras nativas. Una vez terminada la fermentación, el vino quedará con sus lías durante la crianza de 11 meses realizando batonages según criterio enológico. La mezcla de los componentes se realiza previo al embotellado.

GUARDA: 11 meses, 100% en barricas francesas de 225 L (48 % nueva , 43 % un uso y 10% segundo uso ,

PRODUCCIÓN: 1.666 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años

MARIDAJE: Este vino es perfecto para maridar con queso de cabra o quesos maduros, ostras y pescados ahumados, caracoles, sushi y para los vegetarianos, marida muy bien con cremas de verdura como coliflor o zapallo. Otra muy buena opción es carnes blancas, cerdo y cualquier plato con crema o a base de mantequilla.

