



VISTAMAR



Corte de Campo

ANDES

2017

Origen

Valle del Cachapoal Andes

La fruta proviene de nuestro campo La Moralina, estratégicamente ubicada en Cachapoal Andes, a pocos minutos de nuestra bodega.

Suelos bien drenados de origen aluvial-coluvial: limo arcilloso-franco con abundancia de piedras. Clima mediterráneo templado con grandes oscilaciones de temperatura entre el día y la noche.

REPORTE DE VENDIMIA

Añada que comenzó con una primavera fría y lluviosa, volviéndose cálida después de diciembre. A mediados de marzo hasta abril, las temperaturas volvieron a patrones "normales", logrando reactivar la madurez de la uva. En general, una cosecha anticipada. En Casablanca, las olas de calor fueron mucho más bajas gracias a que la vaguada costera fue muy marcada y repetida, permitiendo que las temperaturas máximas se moderen. El viñedo de Belén al tener exposición directa al sol presentó una madurez rápida, siendo cosechado el 12 de marzo para preservar el frescor y el perfil frutal. 5 días después de la recolección del Viognier.

Guarda: 8 meses guarda en barricas de roble francés, para la variedad Chardonnay.

VINIFICACIÓN

La uva es prensada de forma inmediata al llegar a la bodega, luego el jugo es decantado, para fermentar una parte en barricas y otra en cubas de acero inoxidable. El vino resultante se mantiene sobre sus borras hasta el momento de realizar la mezcla y embotellar. El componente viognier, 15%, es macerado en frío previo a la fermentación, luego decantado y fermentado completamente en acero inoxidable, sin tocar madera.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Color: amarillo pálido

Aroma: gran intensidad frutal, con notas cítricas y minerales, apareciendo también los toques exóticos y tropicales del viognier, acompañados con suaves notas de vainilla.

Sabor: fresco y elegante. Acidez muy agradable y sugerente. Taninos potentes y golosos.

T°: 8°-12°C.



| | | |
|---------------------------|----------|-----------------|
| D.O.: Valle del Cachapoal | | 2017 COSECHA |
| CEPAS: | | |
| 45% Cabernet Sauvignon | | |
| 20% Petite Syrah | | |
| 20% Petit Verdot | | |
| 15% Carmenère | | |
| ANÁLISIS | | |
| Alcohol: | 14 % | |
| pH: | 3.34 | |
| Acidez total: | 3.69 g/L | |
| Azúcar residual: | 2.64 g/L | |

