

ARAUCANO RESERVA CHARDONNAY 2016



NOTAS DE CATA

Bonito color amarillo pajizo con reflejos dorados. Aromas de flores blancas, melocotón, melón y limón confitado. Paladar equilibrado y redondo, largo final con notas de madera.

SUGERENCIAS

Pescado de río, vieiras a la crema, carnes blancas.

TEMPERATURA

10 - 12° C

CONSUMO

1 - 3 años



65 hl/ha.

Origen / Localización

Seleccionamos las uvas del valle de Cachapoal (clima fresco) y de Colchagua (clima cálido) donde las bayas logran una madurez perfecta sin perder sus aromas.

ELABORACIÓN

Viticultura

El comienzo de la primavera fue seco y cálido, lo cual hizo avanzar el desarrollo vegetativo. Sin embargo, en noviembre las condiciones climáticas fueron más cálidas y húmedas de lo habitual, lo que contribuyó a que la uva engordase. La recogida de la sauvignon finalizó el pasado 28 de febrero, por lo que es la añada más precoz de los últimos diez años. El hecho de aplicar la biodinámica desde hace ahora varios años nos ha permitido mantener un excelente nivel de acidez. La añada se presenta estructurada, con buenas composiciones tánicas y unos aromas maduros. En Lolol esperamos que la influencia oceánica nos permita preservar la acidez.

Vendimia

Manual por la mañana.

Vinificación

Prensado - Desfangado (48h) - Fermentación alcohólica entre 20-22° C en barricas de roble francés y americano - Favorecemos la fermentación maloláctica para una determinada parte del vino con el fin de reforzar la complejidad aromática y preservar una determinada acidez (frescor) en boca.

Crianza

En cuba sobre lías entre 1,5 a 2 meses después del ensamblaje de los 2 tipos de vinificación.

THE AÑADA

El comienzo de la primavera fue seco y cálido, lo cual hizo avanzar el desarrollo vegetativo. Sin embargo, en noviembre las condiciones climáticas fueron más cálidas y húmedas de lo habitual, lo que contribuyó a que la uva engordase. La recogida de la sauvignon finalizó el pasado 28 de febrero, por lo que es la añada más precoz de los últimos diez años. El hecho de aplicar la biodinámica desde hace ahora varios años nos ha permitido mantener un excelente nivel de acidez. La añada se presenta estructurada, con buenas composiciones tánicas y unos aromas maduros. En Lolol esperamos que la influencia oceánica nos permita preservar la acidez.

CEPA

100 % CHARDONNAY - Cepa blanca muy famosa originaria de Borgoña que se adapta admirablemente bien a los diferentes terroirs - El desborde precoz la hace más sensible a las heladas primaverales. Hoy día es la 2ª cepa blanca más cultivada en Chile.

VIÑEDO

Suelo

Arenoso - Arcilloso y limoso.

Densidad

3500 cepas/ha.

Clima

Oceánico (Pacífico), que proporciona con regularidad brumas matutinas y noches frescas.

Edad media de la vides

15 años.

Rendimiento