



MONTES ALPHA[®]

CHARDONNAY 2015



NOTAS DE CATA

De atractivo color amarillo con tintes dorados, muy brillante. En nariz se muestra intenso y complejo. Destacan notas de frutos tropicales como piña, banana y mango maduro. Agradables notas a duraznos y pera completan su perfil frutal. El clima costero se hace presente a través de sutiles notas a pomelo y espárragos blancos. Por su parte, el roble francés termina por acomplejar el perfil aromático aportando elegantes notas tostadas muy bien acopladas que recuerdan a avellanas y vainilla. En boca es de ataque suave y acidez perfectamente balanceada, convirtiéndolo en un vino más bien fresco, pero de volumen generoso. De final largo y elegante, nuestro Chardonnay Alpha invita a otra copa.

COSECHA

Periodo de Cosecha: 18 de marzo al 21 de abril.

La temporada 2014-2015 se podría considerar normal en términos de precipitaciones y disponibilidad de agua durante los estados fenológicos que más la requerían. El invierno fue "bastante" lluvioso y eso permitió acumular el agua necesaria tanto en el suelo como en los tranques de riego. La primavera se presentó sin eventos de heladas de importancia en todas las áreas desde donde obtenemos nuestro Chardonnay. Con un enero y febrero bastante frescos, el verano se presentó muy bueno para la producción de variedades blancas, permitiéndonos esperar una buena madurez aromática sin perder el frescor natural de la uva. Aun así, comenzamos la cosecha de Chardonnay con algo de anticipación respecto del 2014 (casi dos semanas), con la finalidad de poder contar con una fracción que nos entregara el frescor que queremos en el vino final. La vendimia de Chardonnay acabó también dos semanas antes que la temporada 2014. La fruta este año estuvo muy bien lograda. Los racimos bien cuajados y con granos perfectamente madurados, sanos y con semillas crocantes.

VIÑEDOS

Los viñedos destinados a producir nuestro Montes Alpha Chardonnay se encuentran ubicados en la región de Aconcagua Costa. La cercanía de las parras al Océano Pacífico y la marcada influencia de la brisa marina dan las condiciones ideales para la lenta y completa maduración de este Chardonnay. La alta variabilidad de suelos, que van desde arenosos a franco arcillosos, le dan a este vino una enorme complejidad, con gran tipicidad de clima frío, pero con una paleta aromática impresionante. Los clones más importantes son el clon Dijon 76 y el clon 95: el primero aporta mucha fruta tropical y notas cítricas y el segundo nos da un gran volumen en boca, debido a la alta concentración de las uvas que produce. Todos los viñedos están dispuestos en espaldera y con riego por goteo. Los rendimientos suelen ser inferiores a 9.000 kg/ha, con uva muy bien distribuida en las parras, lo que permite una muy buena ventilación y excelente sanidad, condiciones naturales debido al frescor de las temperaturas durante todo el período de maduración de la uva.

VINIFICACION

Las uvas son cosechadas a mano en contenedores de 300 kg. La vendimia se realiza a primera hora de la mañana para lograr mantener la menor temperatura posible en las uvas hasta su llegada a la bodega. Una vez arribadas son cuidadosamente seleccionados los racimos antes de ser desgranados. Las uvas de este Chardonnay se procesan de tres maneras distintas: prensado de racimo completo, prensado de uva despallada o maceración fría por algunas horas. Las tres técnicas tienen objetivos diferentes que nos ayudan a jugar con la extracción aromática de las pieles y con el nivel de estructura que queremos darle en boca. En todos los casos, el jugo se decanta para lograr una buena limpieza antes de iniciar la fermentación alcohólica.

El jugo obtenido del prensado y de la maceración es conducido a un estanque de decantación estática, donde después de 24 a 48 horas es trasegado a su estanque definitivo de fermentación. Una vez ahí, el jugo es inoculado con levaduras del género *Cerevisiae* para iniciar la fermentación, la cual se prolonga por alrededor de 25 días a una temperatura de entre 13° y 14°C. Cerca de un 35% de los componentes de la mezcla final fermentan en barricas de diferentes niveles de tostado. Una vez terminada la fermentación, una fracción del 75% de los individuos que conformará esta mezcla son sulfitados para detener completamente la actividad de las levaduras y proteger al vino de las oxidaciones.

La otra fracción es mantenida sin sulfuroso y se le adicionan bacterias lácticas, las cuales se encargan de transformar el ácido málico en láctico. Esta fracción nos permite conseguir vinos con mayor suavidad y volumen en boca, así como una mayor complejidad en aromas y sabores. El vino es sometido a estabilización proteica y, posteriormente, tartárica para asegurar su permanencia sana en botella y una óptima apariencia. Antes de entrar a botella el vino es filtrado a través de membranas estériles, las cuales permiten una mayor seguridad microbiológica y estabilidad en botella.

ANALISIS BASICO

Alcohol _____	13,5°
Acidez Total (H2 SO4) _____	3,92 g/l.
Azúcar Residual _____	2,40 g/l.
pH _____	3,33
Acidez Volátil (C2H4O2) _____	0,40 g/l.
SO2 Libre _____	0,028 g/l.



MONTES ALPHA[®]

CHARDONNAY 2015

FICHA TECNICA

Denominación de Origen: Aconcagua Costa.

Selección de Vid: Clones 76 y 95.

Filtración: A través de filtros de cartucho antes de embotellar.

Rendimiento del Viñedo: 8 a 9 ton por hectárea (3 - 3,4 ton por acre)

Variedad de Uva: Chardonnay 100%.

Envejecimiento: El 35% del vino es mantenido por 12 meses en barricas de roble francés.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de Guarda: En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

Temperatura Recomendada al Servir: 12° a 13° C.

Decantación: No requiere.

Maridajes: Este vino es muy versátil. Muy recomendado con tártaro de salmón, langosta y mariscos frescos, quesos maduros, platos calientes como pastel de jaiba, carnes blancas acompañadas de salsas suaves y pastas.