

RETAMAL CHARDONNAY 2024

BODEGA
RE
TAMAL



APELACION	D.O. Valle Limarí
CEPA	Chardonnay
EL PAISAJE	Primeros centímetros franco arcilloso con presencia de piedras en el perfil.
CLIMA	Frio/seco (menos de 100 mm. de lluvia al año).
ALTURA	180 m.s.n.m (A 25 km del Océano Pacífico).
VINIFICACION	Prensado con racimo completo. No hay uso de insumos enológicos. Fermentación con levadura nativa.
GUARDA	17 meses en barricas de Borgoña de 228 lts (de 3er, 4to y 5to uso).
Nº BOTELLAS	5.937 Botellas (1º Lote).
EMBOTELLADO	10 de julio de 2025

Características principales del Viñedo

Viñedo plantado en los años 90. Selección masal, franco de pie (sin portainjerto).

Sistema de conducción en espaldera, con marco de plantación 2 x 1 m. Poda en Guyot doble. Riego por goteo.

Características de la añada

Invierno-Primavera 2023:

Añada extremadamente seca, con escasas precipitaciones tanto en invierno como en primavera.

Verano 2024:

Fue un verano significativamente más cálido de lo habitual, las temperaturas máximas estuvieron sobre lo normal, especialmente en los valles y precordillera. Enero fue particularmente cálido.

Fecha de Vendimia: 1 y 13 de febrero de 2020.

Alcohol: 13,3% vol.