

QUEBRADA SECA 2019

BODEGA
**RE
TA**



APELACION	D.O. Valle Limarí
CEPA	Chardonnay
EL PAISAJE	Terraza aluvial con roca volcánica y suelo arcillo/calcáreo.
CLIMA	Frío/seco (menos de 100 mm. de lluvia al año).
ALTURA	236 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	24 meses en barricas de Borgoña de 228 lts (de 3er y 4to uso).
Nº BOTELLAS	4.405 Botellas y 100 Magnum.
EMBOTELLADO	9 de junio de 2021 (No hay filtración).

Características principales del Viñedo

Viñedo plantado el año 1993. Es el viñedo de Chardonnay más antiguo del Valle del Limarí.

Selección masal, franco de pié (sin portainjerto) y con una orientación de las hileras este-oeste. La cercanía al Océano Pacífico produce un clima frío; lo que junto con la terraza aluvial arcillo/calcáreo, marcan el carácter de los vinos de este paisaje. Producción de menos de 1 Kg por planta.

Características de la añada

Invierno-Primavera 2018:

La pluviometría registrada, fue de 116,9 mm, concentrada en el período invernal. Muy buena acumulación de nieve en los Andes.

Verano 2019:

Añada 2019 con un promedio de temperaturas máximas de 26,7 °C, para el mes más cálido que fue febrero. La influencia del mar (a 25 km de distancia), en esta zona de quebradas y vientos, hace que la añada 2019 haya sido muy fresca.

Alcohol: 13,1% vol.