

QUEBRADA SECA 2020

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	28 meses en barricas de Borgoña de 228 lts (de 3er, 4to y 5to uso).
Nº BOTELLAS	5.906 Botellas y 65 Magnum.
EMBOTELLADO	13 de junio de 2022 (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 pie (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 2019:

Invierno y primavera muy secos, con solo 16 mm de lluvia durante el invierno. Siendo esto mucho menor que los 80 mm anuales promedio. La primavera fué normal, sin embargo tendió a mostrar un promedio de las temperaturas máximas, mayor que en otras temporadas.

Verano 2020:

Diciembre y enero mantuvieron la misma línea de temperaturas que se venía observando desde la primavera, por lo que hasta el enero la temporada se presentaba muy similar a la añada 2019. Sin embargo, la gran diferencia se marcó a partir de la pinta, especialmente desde febrero, mes que resultó considerablemente más fresco que febrero de 2019, condición que se mantuvo hasta la cosecha.

Fecha de vendimia: 20 de febrero de 2020.

Alcohol: 13,0% vol.