

QUEBRADA SECA 2021

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	26 meses en barricas de Borgoña de 228 lts (de 3er, 4to, 5to y 6to uso).
Nº BOTELLAS	8.304 Botellas y 67 Magnum.
EMBOTELLADO	9 de mayo de 2023 (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 2020:

Un invierno y primavera con una pluviometría normal y mayor que en el invierno y primavera 2019. Una primavera más fresca que las añadas anteriores, 2019 y 2020, aunque hacia diciembre logró recuperarse.

Verano 2021:

Diciembre de 2020 y enero de 2021 fueron meses más cálidos que los anteriores, aunque con temperaturas dentro de lo normal para la época. Febrero mantuvo esta misma tendencia, pero dentro de un contexto de valores térmicos muy habituales, e incluso con un descenso de temperaturas a partir de mediados de mes. En general, fue una añada más fresca que las anteriores, especialmente en febrero, lo que favoreció una maduración suave y equilibrada de la uva.

Fecha de vendimia: 26 de febrero de 2021.

Alcohol: 12,8% vol.