

QUEBRADA SECA 2022

BODEGA
**RE
TA**



APELACION	D.O. Valle Limarí
CEPA	Chardonnay
EL PAISAJE	Terraza aluvial con roca volcánica y suelo arcillo/calcareo.
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	14 meses en barricas de Borgoña de 228 lts (de 3er, 4to, 5to y 6to uso).
Nº BOTELLAS	3.881 Botellas y 65 Magnum.
EMBOTELLADO	10 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 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/calcareo, marcan el carácter de los vinos de este paisaje. Producción de menos de 1 Kg por planta.

Características de la añada

Invierno-Primavera 2021:

Un invierno y primavera cálidos y secos. Lo que contribuyó para que terminara como una de las temporadas más secas en los últimos 10 años.

Verano 2022:

Diciembre de 2021 mantuvo la misma tónica que la primavera, aunque en enero de 2022 se inició una tendencia a la baja en las temperaturas. Febrero continuó con ese comportamiento, lo que resultó en un final de temporada más fresco, aunque sin llegar a los niveles de la añada 2021.

Fecha de vendimia: 23 de febrero de 2022.

Alcohol: 12,9% vol.