

QUEBRADA SECA 2023

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	22 meses en barricas de Borgoña de 228 lts (de 3er, 4to, 5to y 6to uso). Luego 9 meses en tanque de acero inoxidable.
Nº BOTELLAS	6.146 Botellas y 60 Magnum.
EMBOTELLADO	Noviembre 2025

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

Añada muy temprana y de muy buena calidad. Las plantas mostraron buen vigor, aunque con pocos racimos por brote. El vino destaca por su gran concentración, acidez y potencia. Todo se concentró en positivo, dando como resultado un conjunto equilibrado y expresivo. Fue un año adelantado en la vendimia.

Fecha de vendimia: 16 de febrero de 2023.

Alcohol: 13,5% vol.