

RETAMAL SEMILLÓN 2023

BODEGA
**RE
TA**



APELACION	D.O. Valle del Itata (área Guarilhue Alto)
CEPA	Semillón
EL PAISAJE	Viñedo ubicado sobre un lomaje granítico, con exposición sur en el contexto de la Cordillera de la Costa. Esta en el sector más fresco de Guarilhue Alto.
CLIMA	Mediterráneo Templado (800 mm lluvia anual), con inviernos y primaveras frescos y lluviosos, y con veranos comúnmente cálidos y secos.
ALTURA	252 m.s.n.m. (A 21 Km del Océano Pacífico).
VINIFICACION	Prensado con racimo completo. Fermentación en barricas con levadura nativa.
GUARDA	16 meses en barricas de Borgoña de 228 lts (3er y 4to uso).
N° BOTELLAS	3.132 Botellas y 102 Magnum.
EMBOTELLADO	19 de Julio de 2024 (No hay filtración).

Características principales del Viñedo

Viñedo plantado el año 1980. Es un viñedo viejo de Semillón, sin irrigación.

Es conducido en el sistema típico de la zona denominado cabeza (vaso alto) y es franco de pie.

El viñedo es casi 100% Semillón, aunque hay algo de Moscatel, y Torontel entremedio, las cuales se deja de lado durante nuestra cosecha, si es que no se han sacado antes.

La edad de la viña, el clima fresco, y este lomaje granítico de exposición sur, marcan el carácter de los vinos de este paisaje.

Características de la añada

Invierno-Primavera 2022:

Un invierno normal, y una primavera fresca, con lluvias primaverales hasta principios de diciembre.

Verano 2023:

Diciembre 2022 fue normal. En enero comenzaron a subir fuerte las temperaturas, siendo enero y febrero cálidos. Hacia final de febrero las temperaturas empezaron a bajar, siendo marzo y abril de temperaturas normales. Incluso abril fue fresco y con lluvias, desde principios de mes.

Fecha de vendimia: 14 de marzo de 2023.

Alcohol: 13,3% vol.