



# MEDALLA REAL

## GRAN RESERVA

### Chardonnay 2020

Variedades: 100% Chardonnay

Región: 100% Valle Limarí

#### COMENTARIO DEL ENÓLOGO:

Vino de color amarillo dorado brillante. Intenso y complejo bouquet, que combina notas minerales, notas de cítricos, nectarines y flores. En boca sobresale su refrescante acidez que equilibra agradablemente la frutuosidad de vino. De buen peso, textura sedosa y profundo.

#### CLIMA:

El clima está fuertemente influenciado por su cercanía al Océano Pacífico (30 km. en línea recta) y la baja altura de la Cordillera de la Costa. Frecuentes son los días con neblina matinal que se prolonga hasta el mediodía, dando paso a alguna hora de más temperatura que luego son temperadas por el ingreso de vientos frescos desde el Pacífico. Su cercanía al océano además se manifiesta con temperaturas nocturnas algo más elevadas que alcanzan los 20°C (68°F) en enero, el mes más caluroso del año.

#### SUELO:

Los viñedos están plantados sobre antiguas terrazas aluviales. Suelos franco arcillosos con una capa de carbonato de calcio que hace más difícil, pero no evita el desarrollo del sistema radicular.

#### VIÑEDO:

Viñedos plantados en 1997 en baja densidad (3.570 plantas/ há.) con un rendimiento de 2.300 kg/ha (1.25 kg/planta).

El viñedo es manejado de forma que detenga su crecimiento en pinta. Después de pinta, se evita el stress hídrico, pero sin que haya crecimiento. El manejo del viñedo incluye un raleo de brotes temprano después de brotación y un deshoje a nivel de racimos inmediatamente después de floración, que ayudan a mantener una canopia siempre iluminada y que favorece el desarrollo de sabores y una buena madurez permitiendo cosechar con buen equilibrio.

#### VINIFICACIÓN:

Las uvas son cosechadas en cajas de 10 Kg. muy temprano en la mañana y trasladadas a la bodega en camiones refrigerados. Una vez en la bodega se utiliza una mesa de selección para el 100% de las uvas que luego son prensadas. El jugo obtenido así, es luego decantado en frío por un período de 12 horas y luego las borras gruesas son separadas del mosto. El comienzo de la fermentación se realiza en cubas de acero inoxidable y luego continúa en barricas utilizando levadura nativa. Terminada la fermentación, los vinos son mantenidos en barricas con batonajes semanales; inicialmente dos por semana y luego reducidos a uno, por un período de diez meses.

**MADURACIÓN:** El vino fue envejecido en barricas de roble francés por un período de diez meses, usando una combinación de barricas de segundo, tercer y cuarto uso.

#### DETALLES TÉCNICOS:

Alcohol: 13,0 %v/v  
Acidez Total: 5,32 g/l Ácido Tartárico  
pH: 3,11  
Azúcar Residual: 1,2 g/l



*Santa Pita.*