



# TECTONIA

## CHARDONNAY

### Origen

Región del Sur: Valle de Malleco.

### Variedad

100% Chardonnay

### Terroir

Las uvas provienen de un viñedo situado cercano a Victoria, entre Traiguén y Lautaro; en el Valle de Malleco. Es una región nueva para las cepas de clima frío de alta calidad, localizada a 565 km., al sur de Santiago y a 80 km. en línea recta del Océano Pacífico.

Son suelos trumaos, negros y profundos; conformados a raíz de los depósitos de material, de sucesivas erupciones; principalmente del volcán Tolhuaca y Lonquimay.

Entre las características topográficas de esta zona, destaca la presencia de cerros aislados y de cordones o cadenas montañosas que emergen del llano, en la Cordillera de la Costa. Un clima templado oceánico, lo que determina una buena oscilación térmica; condición muy favorable para la producción vitivinícola orientada a la buena maduración y alta calidad.

La temperatura promedio es de 10.8 °C y la precipitación media anual aproximada es de 1426 mm; por lo que hay muy baja necesidad de riego. Según el año, se requiere hacer control de heladas.

Este cuartel de Chardonnay, está plantado en una espaldera con orientación norte – sur. Su marco de plantación es de 2 x 1.2 metros. El viñedo se maneja con cover crops en su entre hilera; consumidores de importante volumen de agua del suelo y que ayuda a reducir y controlar su vigor.

## Vinificación

Las uvas fueron cuidadosamente transportadas, y rigurosamente seleccionadas en la bodega; asegurando que sólo los racimos maduros y totalmente sanos fueran sometidos a un proceso de maceración de 12 horas a 8°C, en un ambiente reductivo; para luego seguir con un prensado suave.

El jugo obtenido del escurrido y del prensado, fue enfriado a 8°C, durante 48 horas para su desborre natural, en un estanque de acero inoxidable.

Luego, se realizó el trasiego del mosto desbornado a barricas de roble francés; distribuidas en 10% nuevas, 40% de segundo y 50% de tercer uso; en donde fermentó con levaduras seleccionadas a temperaturas entre 14°C y 17°C.

El proceso de fermentación alcohólica tuvo una duración de 20 días aproximadamente. Finalizada la fermentación, el vino permaneció en las barricas, en contacto con sus lías por un período de crianza de 11 meses. En este período, en forma espontánea ocurrió un proceso de fermentación maloláctica, en el 40 % de las barricas. Una vez terminado el período de crianza, se seleccionaron las mejores barricas para realizar la mezcla.

## Notas de Cata

Con un color amarillo pajizo expone su carácter y elegancia. Delicados e intensos aromas a durazno blanco, pera, membrillo, una nota de coco e interesantes notas minerales. En la boca es fresco, nervioso, de rica complejidad, bien estructurado, con una acidez firme y un contenido de alcohol muy moderado. Final persistente y mineral.

## Enóloga

Pilar Díaz



BODEGA  
VOLCÁN  
DE CHILE