EL PACTO

·PALABRA DE HONOR·

He aquí nuestra palabra empeñada por las manos de nuestros enólogos, quienes honran la tierra fértil que hizo un trato con nuestras vides hace más de 150 años.

El sol y la tierra son testigos. Hoy renovamos nuestro pacto: mantener vigente nuestra herencia entregándote el testimonio de este acuerdo.

AGREEMENT N°6 | *ALENTAR EL CONOCIMIENTO*

VIÑEDO

El viñedo que da origen a este Chardonnay se ubica en la depresión intermedia del Valle del Itata. Allí, el tradicional riego por tendido y los suelos profundos, de textura franco-arenosa, permiten que las raíces exploren hacia la profundidad, logrando un balance natural del vigor. Otro importante factor en este valle es que la luz es mucho más suave que en la zona central de Chile, lo que evita que se produzcan golpes y quemaduras de sol en la piel de las uvas.

NOTAS DE VENDIMIA

En el Valle del Itata, de régimen principalmente de secano, las lluvias invernales de la temporada 2022–2023 permitieron una buena acumulación de agua en suelos de secano, esenciales para el desarrollo del viñedo. La brotación se adelantó levemente, y las heladas primaverales tuvieron impacto moderado. La temporada estuvo marcada por incendios forestales durante el verano, que afectaron ciertas zonas del valle y exigieron un manejo riguroso tanto en campo como en bodega. A pesar de una reducción en los rendimientos, el Cinsault mostró una excelente adaptación, entregando uvas de gran calidad, con frescura, fineza aromática y una expresión auténtica del terroir del Itata. La vendimia resultó en vinos equilibrados y de marcada tipicidad, fieles al carácter único de esta variedad patrimonial

MARIDAJE

Mariscos a la plancha, langosta y vieiras asadas, pescado con costra de avellanas, pollo asado acompañado de setas y tomates asados.

VINIFICACIÓN

Las uvas para este vino se cosecharon artesanalmente y luego se prensaron con racimo completo a fin de preservar la acidez y de lograr un cuerpo con más peso en boca. El jugo se fermentó luego en una mezcla de barricas francesas y otras previamente usadas una vez para añejar Bourbon. Ello, con el objetivo de obtener una sensación de mayor untuosidad y una dimensión más compleja de aromas y sabores.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido, en nariz este vino despliega aromas de vainilla con notas de frutos tropicales dulces como piñas y plátano, avellanas y matices de cáscara de naranja. De cuerpo ágil y textura suave en boca, muestra una grata acidez que sostiene sus sabores dulces y especiados. El vino se prolonga en el paladar con notas de maracuyá, duraznos y piñas, además de vainilla y otras especias dulces que provienen de su guarda en barricas previamente usadas para añejar Bourbon. Un vino gastronómico.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cosecha: 2023.
D. O.: Itata.
Composición: 100% Chardonnay.
Alcohol: 13% vol.
pH: 3,26.
Azúcar residual: 6.65 g/l.
Temperatura de servicio: 10° a 12° C.
Enólogo: Andrés Caballero / Alejandro Wedeles.

SANTA CAROLINA
CHILE 1875

HERENCIA VIVA