



Denominación de Origen	Valle del Maule
Composición Varietal	72% Chardonnay 28% Viognier
Alcohol	13,8% por volumen
Azúcar Residual	3,23 g/L
Acidez	3,30 g/L

## 2009 Chardonnay Viognier Reserva

### Viñedo

Nuestro vino Oveja Negra Chardonnay Viognier proviene de viñedos ubicados en el Valle del Maule, centro vitivinícola de gran tradición en el país. Su clima es mediterráneo y templado con veranos calurosos y noches generalmente frías. La oscilación térmica, que alcanza hasta los 20°C, determina la obtención de uvas de mejor expresión varietal, mejorando aromas y sabores. Las cuencas de los ríos Mataquitos y Lontué aportan cierta influencia marítima y la cordillera de los Andes por su parte, aporta aguas cristalinas y limpias; ambos aspectos muy relevantes para la sanidad de los viñedos. Los inviernos son lluviosos y registran cerca de 700- 800 mm anuales. Los veranos son secos con sólo 2 lluvias en promedio, lo cual proporciona buenas condiciones de sanidad y permite un estricto control del agua aportada al viñedo. Las uvas utilizadas en la elaboración de este vino provienen del fundo Las Chilcas, del sector El Tranque. En el caso de la cepa Chardonnay, las parras cuentan con 12 años de edad y que están conducidas en espaldera a una distancia de 1,5 x 2,2m y el Viognier proviene de vides de solo 5 años de edad también conducidas en espaldera a una distancia de 1,2 x 2,2m. Ambas plantaciones cuentan con riego tecnificado por goteo. El manejo de follaje para el Chardonnay y el Viognier consiste únicamente en un deshoje parcial en viscera. En el caso de la cepa Chardonnay no se realizó raleo mientras que en el Viognier se realizó un raleo de ajuste de carga dejando 2 racimos por brote. El rendimiento fluctúa entre 10 y 12 toneladas por hectárea.

**Clima:** Mediterráneo Sub Húmedo.

**Suelo:** De origen aluvial, formados en la zona del llano central entre los ríos Claro y Maule, está constituido por terrazas altas, generalmente con sustratos de tobas en profundidad media a delgada. La mayoría de los suelos son francos a francos-arcillosos de fertilidad media, bajo 5% de materia orgánica. Profundidad promedio de 80 cm. La altitud del viñedo es de 153 msnm.

### Notas de Vendimia

#### Fecha de Cosecha:

Chardonnay: 19 de Marzo

Viognier: 30 de Marzo

#### Datos Climáticos:

Temperatura máxima promedio de Octubre 2008 a Abril 2009: 27,8°C

Temperatura mínima promedio de Octubre 2008 a Abril 2009: 9,8°C

Promedio de Oscilación Térmica de Octubre 2008 a Abril 2009: 16,74°C

Promedio precipitaciones Mayo a Agosto 2008: 630 mm





La temporada de crecimiento 2008-2009 se caracterizó por presentar una excelente condición sanitaria de las uvas. Las precipitaciones registraron cerca de 1000 mm caídos, concentradas en la temporada invernal y con presencia de un verano seco. El registro de temperaturas mostró mínimas levemente bajo 5°C durante el mes de septiembre y máximas superiores a 30°C en enero. Las temperaturas máximas se encontraron por debajo de las registradas durante la temporada anterior en cerca de un grado y alcanzaron hasta 3°C en el mes de febrero. Por lo general, las estaciones estuvieron bien delimitadas respecto a temperaturas y éstas fueron bastante benignas no registrando mayor incidencia de heladas que pudieran afectar la producción. Dado que las temperaturas oscilaron en un rango normal, no hubo retrasos en la aparición de los diferentes estados fenológicos en la plantas. En las variedades blancas hubo buena calidad e intensidad aromática de buen equilibrio y acidez normal.

### **Vinificación**

La uva fue cosechada manualmente para después ser conducida a la bodega en donde fue revisada en la mesa de selección. Una vez seleccionadas las uvas que se utilizarían en esta mezcla, la fruta fue macerada a una temperatura de 8°C a 10°C por 2 a 4 horas para luego ser prensada. El 100% de las uvas fueron fermentadas en estanques de acero inoxidable. La fermentación tuvo una duración de 14 a 16 días con temperaturas controladas que fluctuaron entre los 14°C y 16°C. Finalizada la fermentación alcohólica el 10% del vino fue madurado en barricas durante 8 meses. El vino fue estabilizado bajo 14°C durante 15 a 20 días, para luego de una filtración por tierra ser embotellado.

### **Notas del Enólogo**

Nuestro Oveja Negra Chardonnay Viognier 2009 presenta un color amarillo brillante con reflejos dorados, de aspecto limpio y brillante. En nariz muestra una alta intensidad en donde resaltan sus aromas a frutas tropicales como piña y melón, además de notas a frutas cítricas, caracteres a mantequilla, pan tostado y miel. De su crianza en roble se distingue un leve tostado acompañado de notas a vainilla y coco. En boca se presenta con un volumen medio de buena viscosidad, con una acidez media a alta y un final fresco y refrescante. De buena persistencia nuestro Chardonnay Viognier es ideal para servir junto a medallones de salmón aromatizados con eneldo, aves, ternera, risottos y ensaladas. Se recomienda servir a una temperatura de 12°C.