



Denominación de Origen	Valle del Maule
Composición Varietal	71% Chardonnay 29% Viognier
Alcohol	13,5% por volumen
Azúcar Residual	3,07 g/l
Acidez Total	4,74 g/l expr. tart.
pH	3,23

## 2011 Chardonnay Viognier Reserva

### Viñedo

Las uvas utilizadas para elaborar nuestro vino Oveja Negra Chardonnay - Viognier Reserva 2011 provienen de los cuarteles Los Cuncos y Río Bonito de nuestro viñedo San Rafael en el Valle del Maule. El viñedo se encuentra a 220 km al Sur de Santiago y a solo 20 km de la Cordillera de los Andes, y cuenta con un clima mediterráneo influenciado por la presencia del Océano Pacífico y de la Cordillera de los Andes, y que se caracteriza por presentar estaciones marcadas a lo largo del año. En San Rafael precipita 700mm promedio al año (75% entre Abril y Septiembre) y las temperaturas locales son más extremas comparadas con las registradas en la zona costera del valle, debido a la proximidad de los Andes con su efecto enfriador y noches frescas. La temperatura media promedio durante el período comprendido entre los meses de Enero y Abril alcanza los 16,7°C (60°F) y la oscilación térmica es significativamente alta con una variación de 19,4°C (66,9°F) durante los meses previos a la cosecha (Febrero-Marzo). Las noches frescas contribuyen a preservar una buena acidez en tanto que los días calurosos favorecen la madurez de los sabores. Las técnicas de manejo de la canopia se centraron en deshojar por el lado de la parra que recibe el sol de la mañana formando un túnel por sobre los racimos cuyo objetivo es mejorar la exposición solar sin el riesgo de que las uvas se quemen por un exceso de sol. La cosecha del Chardonnay regularmente se inicia a comienzos de Marzo en tanto que las uvas Viognier por su parte se vendimian a mediados/fines del mismo mes, una vez que los hollejos hayan transformando los típicos sabores fenólicos de la variedad, en dulces caracteres frutales.

**Clima:** mediterráneo cálido, caracterizado por veranos prolongados y secos e inviernos fríos y lluviosos.

**Suelos:** jóvenes, cuaternarios en evolución en baja posición y de fertilidad moderada derivados principalmente de finos depósitos piroclásticos aluviales (ceniza volcánica).

### Notas de Vendimia

**Datos Climáticos** (San Rafael-Valle del Maule)

Suma Térmica Promedio (días-grado octubre-abril): 1.347dg

Temperatura media enero 2011: 20°C

Oscilación térmica febrero-marzo 2011: 19,4°C

Las condiciones climáticas a fines de la temporada pasada, justo antes del comienzo de la poda (Abril de 2010) ya eran muy frías, lo cual sumado al hecho que el inicio de la primavera, por ende de la brotación (Noviembre de 2010) también se presentó muy frío, influyó tremendamente esta vendimia 2011. Se registraron dos heladas esta temporada: una en Septiembre y la otra en Octubre con temperaturas medias de 3,5°C





(38°F) y 6,2°C (43°F) respectivamente desencadenadas por numerosos días nublados. Estas condiciones influenciaron la diferenciación frutal. La primavera (Noviembre de 2010) continuó fría lo cual afectó la cuaja y disminuyó los rendimientos. No obstante, la calidad de las uvas Chardonnay y Viognier no se vio afectada dado que el vigor fue finalmente suficiente para proteger la calidad, acidez e intensidad aromática de las uvas. Los bajos rendimientos contribuyeron también a la obtención de sabores frutales más concentrados. El mes de Febrero de 2011 se presentó levemente más caluroso que Febrero de 2010 lo cual aceleró el inicio de la pinta y favoreció la maduración adelantando en una semana el desarrollo óptimo de los sabores por sobre la acidez en comparación a lo ocurrido el año pasado. Una lluvia de 17mm cayó el 12 de marzo pero no afectó la sanidad de las uvas Chardonnay y Viognier gracias a la buena ventilación de la canopia en la zona frutal.

## **Vinificación**

### **Fecha de Cosecha:**

Chardonnay: 12 de Marzo al 8 de Abril

Viognier 12 de Abril

Las uvas fueron cosechadas a mano y llevadas a la bodega en donde son prensadas con el racimo completo sin ser molidas previamente. Gracias a esta técnica nos aseguramos la obtención de un jugo más limpio, con menos material solido y una menor extracción de fenoles tanto para las uvas Chardonnay como Viognier, lo cual nos permite obtener una expresión frutal más elegante en los vinos finales. La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable. El 10% del volumen total fue fermentado usando levadoras silvestres lo cual aporta complejidad adicional a la mezcla. La fermentación se extendió por aproximadamente 25 días a temperaturas que fluctuaron entre los 13°C-15°C (55°F-59°F). La fermentación con las levaduras silvestres se prolongó por 45 días. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, la mitad de la mezcla se mantuvo sur-lie en estanques con el propósito de desarrollar mayor textura y cremosidad en el vino. El 50% restante fue envejecido con sus borras en barricas de roble francés por un período de 7 meses. El vino fue envasado el 13 de Febrero de 2012.

## **Notas del Enólogo**

Vino que despliega fragantes notas a frutas amarillas que evocan membrillo, lúcumas y chirimoya que se entrelazan elegantemente con caracteres florales en nariz. En el paladar se muestra fresco y vivaz con concentrados caracteres a frutas y una textura cremosa. Su final es vibrante y fresco gracias a su bien equilibrada y refrescante acidez.