

CORDILLERA

de los Andes®



Chardonnay 2024

VALLE DEL LIMARÍ

TIPO DE VINO: Vino Blanco
D.O.: Valle del Limarí/ Costa
VARIETADES: 100% Chardonnay
FECHA DE VENDIMIA: 2 al 9 de Febrero
BOTELLAS PRODUCIDAS: 26.600

NOTA DE CATA

En la nariz exhibe una gran complejidad aromática, muy intensa, marcada por notas minerales, florales, cítricas y lichi. En la boca es cremoso, fresco, con una acidez jugosa, intensa y cierta salinidad que imprime el sello de los suelos calcáreos del Limarí.

GASTRONOMÍA

Sublime con el caviar, ideal para acompañar la trucha y el salmón ahumado, los mariscos frescos y todo tipo de pescado al horno y en salsa.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol.
pH: 3,3
Acidez total: 6,67 gr/L (Expresada en ácido tartárico)
Azúcares residuales: 1,9 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Prensado: Racimo entero
Tipo de fermentación: Fermentación alcohólica 100% barricas de roble francés, con levadura nativa.
Tiempo de fermentación: 19 días
Temperatura de fermentación: 18°C -20°C
Crianza: 100% en barricas de roble francés durante 9 meses de los cuales un 90 % es de segundo y más usos, y un 10% barrica nueva.
Fecha de Embotellado: Diciembre 2024
Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 a 6 años.
Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos

PREMIOS Y PUNTAJES

Añada 2023: 92 puntos Wine Advocate (USA)
93 puntos Tim Atkin (UK)
93 puntos James Suckling (UK)
Añada 2022: 94 puntos Descorchados (CHILE)
93 puntos Tim Atkin (UK)
93 puntos James Suckling (UK)
Añada 2021: 95 puntos Descorchados (CHILE)
94 puntos Tim Atkin (UK)



CORDILLERA

de las Andes®

Chardonnay 2024

VALLE DEL LIMARÍ

COSECHA 2024

Esta cosecha fue una añada más fría entre junio y fines de septiembre, pero más cálida entre octubre.

Precipitaciones acumuladas

Temporada 2023-2024 (Añada 2024): 63,5 mm

Temperaturas mínimas promedio

Temporada 2023-2024 (Añada 2024): 9 °C

Número de días sobre 28°

Temporada 2023-2024 (Añada 2024): 38

Calidad:

Una gran añada y una muy buena calidad de Chardonnay de Limarí, destacándose por tener una gran acidez, salinos y muy elegantes.

HISTORIA

En la búsqueda de lugares que nos permitieran elaborar vinos excepcionales, dimos con el valle del Limarí, donde encontramos una muy especial expresión de Chardonnay. Su clima fresco y sus suelos calcáreos mostraban el potencial para elaborar los mejores Chardonnays de Chile. Fue así que desde 2009 elaboramos nuestro Cordillera Chardonnay a partir de uva cultivada en el valle del Limarí.



VIÑEDO

El viñedo está ubicado en la zona de Talinay, a solo 12 kilómetros del mar y 9 kilómetros del parque nacional Fray Jorge, en el Valle del Limarí. Según la nueva zonificación vitícola, corresponde al valle de Limarí Costa. Acá, como en Elqui, el clima es factor preponderante para la calidad de los vinos -fresco gracias a la temperatura fría que aporta el clima marítimo- en donde el Chardonnay es de gran calidad.

VIÑEDO TALINAY

Ubicación:	Sector de Talinay, Valle del Limarí Costa.
Coordenadas:	30°40'21" S 71°34'38" O
Elevación:	144 metros sobre el nivel del mar
Distancia desde la costa:	12 Kilómetros
Superficie:	2,5 ha
Fecha de plantación:	2006
Marco de plantación:	1 m. x 1,8 m., dando 5.555 plantas por hectárea.
Sistema de conducción:	Espaldera
Producción:	2 kilos por planta

Suelo: Es una matriz de textura franco-arcillosa en donde se encuentran gravillas de diferentes tamaños, arcillas y arena, con altos contenidos de carbonato de calcio. Además, encontramos vetas de suelo calcáreo en sectores específicos.

Climatología: Según sus índices bioclimáticos podemos decir que la zona en donde se encuentra el viñedo es una zona extremadamente árida, de clima templado-cálido con noches muy frías. Esta zona recibe directamente la niebla matinal marítima llamada "camanchaca", que mantiene las mañanas nubladas y frescas.

En esta zona es más importante la acumulación de nieve en la cordillera de Los Andes durante el invierno que las precipitaciones anuales para mantener las reservas de agua.

