



Arboleda

CHARDONNAY 2015



ORIGINE

Appellation: Aconcagua Costa

Vignoble: Chilhué

Sol: Fine couche de terreau sur une base d'argile et de roches de schistes.

Climat: Maritime avec journées tempérées, notamment des brouillards le matin et des brises fraîches l'après-midi.

COMPOSITION

100% Chardonnay

ANALYSE

Alcool: 13%

pH: 3,15

Acidité Totale: 7,5 g/L Acide tartrique

Sucre Résiduel: 1,82 g/L

VINIFICATION

Les fruits ont été fermentés avec des levures naturelles dans des fûts de chêne français entre 15 à 20 jours, à des températures variant entre 14 °C et 16 °C.

Fermentation malolactique: 60%

VIEILLISSEMENT

Élevage: Élevé pendant 10 mois dans des fûts de chêne français.

Potentiel de vieillissement: 5 à 7 ans, en fonction des conditions de conservation.

NOTES DU MILLÉSIME

À Chilhué, la saison a commencé avec des conditions climatiques favorables au printemps grâce à des températures légèrement plus élevées que la moyenne historique et à des précipitations faibles qui ont permis le développement d'un feuillage sain et équilibré.

La somme thermique de cette saison a atteint 1.311 DG, soit 7 % de plus que la moyenne historique (1.229 DG). Cette différence est principalement due aux températures élevées de la seconde quinzaine du mois de mars et du mois d'avril, alors que les raisins pour ce vin avaient déjà été récoltés. C'est grâce à cela et à la fraîcheur apportée par l'influence côtière que l'on a obtenu un profil aromatique élégant et d'excellents niveaux d'acidité.

COMMENTAIRES DE L'OENOLOGUE

Ce Chardonnay d'une robe jaune pâle aux subtils tons de vert se distingue par sa structure fine et délicate, et son équilibre parfait. Son nez frais et complexe offre des arômes de mandarine, de fleur, de pêche blanche et de légères notes de poire. Son palais est impressionnant grâce à son acidité vive et son caractère minéral.