

Matetic EQ Chardonnay 2011



Denominación de origen: Valle de San Antonio

Grado alcohólico: 14°

Acidez Total (g/l): 5,25

Az. Reductores (g/l): 3,2

PH: 3,27

TERROIR

Las uvas para el Chardonnay EQ provienen de nuestros viñedos de selecciones clonales con manejo Orgánico y Biodinámicos en el Valle de Rosario. Las características de los suelos en estos sectores son una textura arcillo arenosa con buena porosidad a medida que se profundiza, todos de origen granítico y baja fertilidad en general. Cada selección clonal expresa características diferentes debido a la distinta exposición al sol de la fruta, con notas más tropicales si los racimos están más expuestos al sol y notas minerales y excelente acidez si están más protegidos. Los rendimientos naturales, que bordean un kilo y medio por planta, sumado a la influencia costera, permiten lograr una maduración lenta y gran concentración de aromas y sabores en el mosto.

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas manualmente y una vez llegadas a la bodega son enfriadas y

sometidas a una estricta selección de racimos. Posteriormente fueron prensadas suavemente para obtener un jugo de gran calidad y baja turbidez. La fermentación alcohólica fue realizada en barricas de roble francés de tonelerías borgoñesas de diferentes tamaños: 228, 300 y 400 litros. Del total de ellas sólo un 18 fueron nuevas. Se utilizaron solo levadura nativas para fermentar y poder así tener una real expresión del viñedo, aumentar la complejidad y elegancia de la mezcla final. Además posee un porcentaje de fermentación Maloláctica para incrementar la sensación de volumen y complejidad aromática. El vino permaneció en barricas durante 10 meses y fue sometido a un periódico bastoneo de sus borras finas por seis meses para integrar el efecto de la madera y favorecer el volumen y redondez de boca.

NOTAS DE CATA

Es un Chardonnay de suave color amarillo con destellos dorados. Los aromas que muestra son intensos, maduros y elegantes, recuerdan a frutas tropicales como Chirimoyas y papaya. Se distinguen notas de miel y duraznos, junto con el caramelo y crema que aporta la fermentación en barrica. En la boca es concentrado y de buen volumen, su acidez marcada le viveza y frescura, el final de boca es persistente y elegante.

MARIDAJE

Se sugiere disfrutar con pescados, carnes blancas, mariscos, pastas y quesos maduros. Servir a 12°C.