

# Amelia

## CHARDONNAY • SAFRA 2022

D.O. Limarí, vale do Limarí



CEPAS	
CHARDONNAY	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Março 2023	
ANÁLISES	
TEOR ALCOÓLICO	14° VOL%
pH	3,26
ACIDEZ TOTAL	5,85 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	1,54

### ENÓLOGO

Marcelo Papa.

### VINHEDO

Vinhedo Quebrada Seca, Parcela 9, D.O. Limarí, vale do Limarí.

### DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Quebrada Seca está localizado a 190 metros acima do nível do mar, a apenas 22 quilômetros do Oceano Pacífico, na margem norte do rio Limarí. Os solos são argilosos e ricos em carbonato de cálcio; as temperaturas são frias e as manhãs nubladas, o que permite que a fruta amadureça lentamente e que vinhos mais frescos sejam obtidos.

### ANO DE PLANTIO

2009.

### SOLO

A parcela 9 deste vinhedo está associada à série de solos Quebrada Seca. Os seus solos, de origem coluvial, são mais finos, portanto não têm pedras e contêm argila vermelha carregada de ferro oxidado, e uma quantidade significativa de carbonato de cálcio, o que permite obter vinhos que são um fiel reflexo deste terroir - com boa estrutura e volume no paladar, além de fresco e mineral.

### CLIMA

Semiárido litorâneo. A proximidade do mar e as brisas frescas da costa que sopram diretamente para o vale, refrescam o vinhedo e moderam as temperaturas, o que, aliado às manhãs nubladas, permite um

amadurecimento lento e prolongado da fruta, que leva à produção de vinhos mais frescos. Este ano foi um pouco mais fresco do que um ano normal, com manhãs nubladas como de costume. Não há presença de chuva durante a colheita.

### COLHEITA

Manual. 15 de fevereiro.

### ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

### VINIFICAÇÃO

Seleção por meio de esteira transportadora que conduz os cachos inteiros para a prensa, sem desengace. A fermentação ocorre em barris de carvalho francês, 10% dos quais são de primeiro uso e o restante de 2 a 3 anos. O processo de fermentação alcoólica durou 8 dias a uma temperatura entre 18 a 22 °C.

### GUARDA

12 meses em barris de carvalho francês (10 de primeiro uso e 90% de segundo uso).

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 8 anos.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarelo claro, limpo e brilhante. É um vinho complexo, em camadas, predominado pela mineralidade, flores brancas, pêra e pederneira. Combina muito bem a estrutura fornecida pela argila vermelha e a mineralidade do solo. É longo, tenso, fresco, com grande persistência e termina com uma salinidade muito atraente.

### HARMONIZAÇÃO

Peixes e mariscos, bem como queijos cremosos como Camembert e Brie.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883