

LIMITED RELEASE

Chardonnay 2011

VARIEDAD: Chardonnay.

ESTILO: Fresco, estructurado, elegante y complejo.

TONELADAS POR HECTÁREA: 7 tons/ha.

TIPO DE SUELO: Suelos granítico de origen coluvial con estrata calcárea en profundidad.

MANEJO DEL VIÑEDO: Espaldera de 5 alambres; cuatro móviles.

RIEGO: Riego por goteros.

COSECHA: Manual, transportado cuidadosamente a la bodega en contenedores de 12 Kgs.

CRIANZA:

Solo usamos barrica francesa. De 400 litros (principalmente), además de 350 y 228 litros como: Remond, Adour Grand Cru, Taransaud y Dargaud con tostado medio largo y tostado ligero, principalmente de los bosques Bertranges, Jupilles, Nevers y Vosges. Con un 15% de barrica nueva, 40% de segundo uso, 35% de tercer uso y un 10% de cuarto uso. La crianza tiene una duración de 9 meses.

CONCEPTO:

Todavía es la reina de las uvas que dan origen a la mayoría de los vinos blancos más cautivantes del mundo, la que encontró su cuna en Chile. Limarí otorga toda la mineralidad necesaria a la riqueza natural de la variedad, iluminando su complejidad aromática y también gran brillantez a su táctil estructura. Meticulosa vinificación y crianza ayuda al fiel desarrollo de la precisión, incrementando un natural pero delicado balance entre elegancia y fuerza. Real Chardonnay... definitivamente Limarí!

TASTING NOTES:

De un profundo y deslumbrante amarillo oro, anuncia una elegante nariz donde primero aparecen notas cítricas como lima, luego aparecen frutas blancas como peras y manzanas golden, con mandarinas y notas que sugieren olivas verdes junto a un sutil y ligero toque ahumado de crema inglesa y vainilla. Toda esta complejidad además de su abanico floral es realzada por una abundante frescura y minerales acentos de tiza.

La boca empieza inmediatamente con una sensación de vibrante untuosidad. Mucho volumen aunque sin sobrepeso gracias a su mineralidad y fresca estructura. La densidad de su textura es revelada en su crianza, la que muestra la naturaleza de sus suelos y clima.

El final de boca es largo, tenso y enérgico, expresando flores y frutas blancas con toques de miel y avellanas, envuelto por su influencia mineral.

ENÓLOGO:

José Pablo Martín.

