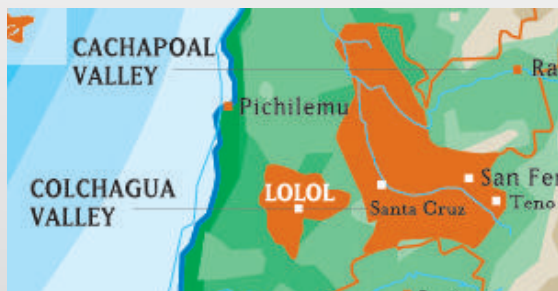




WHITE BLEND 2019

La cosecha de 2019 muestra una mayor acumulación de calor que los registros históricos anteriores, con condiciones secas y saludables hacia el final del proceso de maduración. Las principales disminuciones están en el Sauvignon Blanc y en el Syrah. Las variedades de uva tinta, aunque su rendimiento ha disminuido, han mostrado una gran calidad. El Chardonnay se cosechó 10 días más tarde que el año pasado. Los rendimientos fueron ligeramente superiores de los esperados, con frutos sanos y maduros. Las condiciones permitieron una gran complejidad de sabores y aromas en nuestros viñedos costeros y para todas nuestras variedades. Aunque los rendimientos del Sauvignon Blanc son menores, la calidad es extremadamente buena.



ORIGEN
Valle de Colchagua.

CEPAS
80% Sauvignon Blanc - 20% Chardonnay

VINIFICACIÓN
Maceración de 72 horas para el Sauv. Blanc, y vinificación reductiva, para cuidar los aromas frágiles de esta variedad. El Chardonnay : prensado directo, y vinificación semi oxidativa. 70% en barrica de primer uso, 100% roble francés. Crianza sobre lías durante 9 meses, con frecuentes "batonnages". 30% del vino se cria en cava sobre lías.



SUELO
Arcilloso - Guijoso.

DENSIDAD
4.500 Plantas/ HA

EDAD DE LAS VIDES
15 años.

RENDIMIENTO
45 hl/ha.

PRIMERA COSECHA
2001

CATA
Color amarillo profundo con ribete dorados. Nariz muy expresiva, con aromas de melocotón amarillo y frutas tropicales con especias dulces. Un vino redondo, generoso, equilibrado, con buena acidez. Final largo pero fresco. Vino complejo.

SUGGESTION
Aperitivo, cangrejos de río en salsa americana, foie gras.



AWARDS

Vintage 2019
94 pts
DescorChadOS
93 pts
JAMESSUCKLING.COM
95 pts
TimAtkin

Vintage 2018
92 pts
DescorChadOS

Vintage 2017
92 pts
JAMESSUCKLING.COM
91 pts
TimAtkin
91 pts

Vintage 2016
93 pts
JAMESSUCKLING.COM



CERTIFIED BIODYNAMIC® GUÍAPEÑÍN

93 pts
TimAtkin
92 pts
DescorChadOS
90 pts

