



CELLAR COLLECTION QUEBRADA SECA 2009

La línea Cellar Collection reúne a vinos de guarda que cada año seleccionamos personalmente de nuestra cava familiar, porque consideramos que están listos para ser disfrutados en su plenitud.



ORIGEN

En el Valle del Limarí, en el norte de Chile. La uva para este vino proviene de un viñedo costero ubicado a solo 25 km. del mar, lo que indica que recibe toda la influencia de la corriente de Humboldt, que se traduce en una fresca brisa que ingresa desde el mar

VARIEDAD

100% Chardonnay.

FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron recolectadas la primera semana de marzo.

SUELO

El tipo de suelo es arcillo - calcáreo, y corresponde a una terraza aluvial del río Limarí.

CLIMA

Fresco por la influencia del Océano Pacífico, con una pluviometría anual cercana a los 90 mm.

VINIFICACIÓN Y GUARDA

El vino fue guardado en tanques de acero inoxidable durante 14 meses.

NOTAS DE CATA

La añada 2009 fue cálida para Chile, en general, mas no para el Valle del Limarí, donde las condiciones climáticas fueron las de una añada más bien normal a fría. Esto permitió obtener un Quebrada Seca que brilla por su madurez de fruta y clásica mineralidad, con un paladar amplio y una acidez fresca, logrando un gran balance.



Alcohol:
14%



Recomendaciones de guarda:
Se puede beber hoy, pero seguirá ganando complejidad por los próximos 5 a 10 años.



Decantación:
Recomendada..



Temperatura de servicio:
13°C