

KOKON

2020 | Chardonnay

LA SIRCA

-BOUTIQUE WINERY-



TEMP
15 - 20°C



GUARDA
5-10 AÑOS

FAMILIA ETIENNE

ENÓLOGO ASISTENTE Marco Puyo y Santiago Escobar

D.O. Valle de Colchagua

VARIEDAD 100% Chardonnay



Color amarillo pálido brillante. En la nariz hay presencia de notas minerales, cítricas y de duraznos maduros, además de notas sutiles a toffe y frutos secos entregadas por la guarda en barrica, lo que se encuentra en equilibrio con las notas frutales provenientes de la uva Chardonnay. En la boca es graso, de buen volumen y rica acidez; el final de boca es largo y de mucha persistencia.



VIÑEDO, SUELO y CLIMA

El Viñedo de Santa Ana está ubicado a 40 km en línea recta al Océano Pacífico. Está plantado con 3.300 plantas/hectárea, tiene una edad de 11 años, está conducido en espalderas verticales y podado en cargadores. El suelo está constituido por arcilla, arena y granito. Las precipitaciones anuales son de 450 mm. Existen brisas provenientes del mar especialmente durante la tarde. La diferencia de temperatura entre el día y la noche es de 20° C.



VINIFICACIÓN

La cosecha comenzó la primera semana de marzo y terminó la segunda semana de marzo.

En la bodega, la uva fue despalillada y macerada en fría durante 12 horas a una temperatura de 10 °C. La fermentación de realizó 60% en barricas de roble francés y 40% en cubas de concreto. El rendimiento de las uvas fue de 1,6 kilos/planta.



CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Criado un 70 % en barricas de roble francés de tercer, cuarto y quinto uso, y 30% en cubas de concreto, durante 15 meses. El envasado se realizó la segunda semana de agosto de 2021.

Botellas producidas: 800 botellas