



## ARTESA

2018 CHARDONNAY

LOS CARNEROS

**Varietal:** 100% Chardonnay

**Appellation/Denominación:** Los Carneros

**Cosecha:** Agosto y septiembre 2018

**Datos técnicos:** alc: 13.9% TA: 6.6 g/L pH: 3.42

**Cooperage/Crianza:** 60% fermentado y criado en tanques de acero inoxidable 40% fermentado y criado en barrica de roble francés 10 meses y 15% nueva.

**Producción:** 9,445 cajas

**Cosecha 2018:**

La temporada de crecimiento perfecta en Los Carneros AVA, la cosecha 2018 se caracterizó por temperaturas moderadas durante la primavera y el verano que permitieron las condiciones ideales de cultivo; consistente y estable. Comenzamos la cosecha el 21 de agosto, seguido de un clima inusualmente frío que permitió que la mayor parte de la fruta de nuestra finca permaneciera en la vid durante una o dos semanas más. Este tiempo prolongado de suspensión fue excelente para la maduración de los sabores y la calidad general de la fruta. La cosecha entró en pleno apogeo a principios de septiembre y fue completado el 20 de octubre, unas dos semanas más tarde que el año anterior. La combinación de una temporada de crecimiento perfecta y una larga cosecha permitió que la fruta demostrara sabores limpios y maduros con un maravilloso equilibrio y acidez. Los vinos de 2018 mostrarán una gran elegancia, pero con sabores concentrados que poseen delicadeza en los años venideros.

### **Sobre el viñedo:**

La región de Carneros, de clima fresco, es uno de los principales lugares del mundo para cultivar uvas Chardonnay. Las temperaturas son moderadas por la presencia de la bahía de San Pablo, la brisa fresca de la tarde y la niebla persistente de la mañana. A medida que el aire caliente se eleva por encima de los valles interiores, atrae aire frío del Océano Pacífico. El sol quema esta niebla a última hora de la mañana, lo que hace que la temperatura suba casi inmediatamente 15 grados. Este clima produce uvas que tienen suficiente tiempo fresco y sol para desarrollar una gran acidez natural y un profundo sabor a fruta. Las uvas utilizadas para producir este vino provinieron de seis bloques distintos en nuestro Estate Vineyard (40 %), un viñedo vecino en Napa Carneros (19 %) y uno en Sonoma Carneros (41 %), todos sitios aclamados con los que hemos trabajado en estrecha colaboración durante muchos años. Los bloques de nuestro Viñedo Estate tienen exposición Norte, y por lo tanto, están más protegidos de la exposición directa al sol. Los Carneros AVA se caracteriza por tener las condiciones ideales para cultivar uvas Chardonnay de alta calidad, otorgándonos una fruta increíblemente equilibrada y con una gran acidez. Las vides luchan por el agua y los nutrientes, lo que da como resultado rendimientos naturalmente bajos de uvas con sabores concentrados.

### **Vinificación:**

Las uvas se cosecharon a mano por la noche y se llevaron a la bodega inmediatamente después, donde se prensaron los racimos enteros, utilizando un ciclo personalizado de champagne, que empuja suavemente el mosto, produciendo un jugo limpio, pero sin sólidos ni compuestos fenólicos no deseados. El 40% del jugo se colocó en barricas de roble francés y el 60% en tanques de acero inoxidable, donde se realizó la fermentación alcohólica, tanto con levaduras seleccionadas como autóctonas. Después de la fermentación primaria, el 50% de los lotes realizaron la fermentación maloláctica. El vino fue envejecido sobre sus lías durante 10 meses, con bâtonnage semanal (batido de lías) durante aproximadamente 3 meses, para agregar complejidad y mejorar la sensación en boca. Los vinos se trasiegan una vez antes del embotellado.

### **Notas de sabor:**

Nuestro Chardonnay Los Carneros 2018 muestra una gran frescura frutal, intensidad y elegancia. El enfoque de este vino está principalmente en los aromáticos, y nuestras técnicas de vinificación están destinadas a retener las notas aromáticas características de Carneros. Limón-cítrico y flor blanca, al tiempo que realza la mineralidad y los sabores frutales brillantes y vibrantes de los cítricos y la fruta de hueso en el vino. La fermentación parcial en barrica y maloláctica, combinada con la agitación de las lías, produce un vino con capas añadidas de complejidad, impartiendo **toques de limón Meyer, nectarina y limoncillo**.