

# Tectonia Chardonnay

**Origem:** Região Sul - Vale de Malleco

**Variedade:** 100% Chardonnay

**Terroir:** A uva provém de um vinhedo próximo a Victoria, entre Traiguén e Lautaro, no Vale de Malleco. Esta é uma nova região onde são cultivadas uvas de alta qualidade em clima fresco, situada a aproximadamente 565 km ao sul de Santiago e cerca de 80 km do Oceano Pacífico. Os solos são profundos, negros e ricos em trumao - um solo vulcânico formado por depósitos das históricas erupções dos vulcões próximos, principalmente Tolhuaca e Lonquimay. A topografia da área inclui colinas solitárias e cadeias de montanhas que se elevam das planícies, formando a Cordilheira Costeira. O clima é ameno e marítimo, com considerável amplitude térmica, o que é ideal para o cultivo de uvas maduras de alta qualidade. A temperatura média anual é de 10,8°C e a precipitação é de aproximadamente 1.426 mm por ano, tornando a irrigação praticamente desnecessária, embora em algumas safras seja necessário combater geadas. Este lote de Chardonnay é conduzido em espaldeira com exposição norte-sul e plantado com uma densidade de 2 x 1,2 metros. No vinhedo, cultivos de cobertura são cultivados entre as fis de videiras para ajudar na absorção da maior parte da água, controlando e reduzindo naturalmente o vigor das videiras.

**Elaboração do Vinho:** As uvas foram cuidadosamente transportadas do vinhedo em Malleco e passaram por um rigoroso processo de seleção na vinícola para garantir que apenas as uvas maduras e saudáveis passassem pela maceração por 12 horas a 8°C em um ambiente redutivo, seguido por uma prensagem leve. O suco obtido da prensagem e da prensa foi resfriado a 8°C por 48 horas em um tanque de aço inoxidável para clarificação natural a frio. Posteriormente, este suco claro foi transferido para barris de carvalho francês - sendo 10% novos, 40% de segundo uso e 50% de terceiro uso - onde fermentou com leveduras selecionadas a uma temperatura de 14°C - 17°C.

