Amelia
QUEBRADA SECA

CHARDONNAY · COSECHA 2025
D.O. Limarí, Valle del Limarí



VARIEDADES	
CHARDONNAY	100%

FECHA DE EMBOTELLADO
Marzo 2026

ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	13,5° VOL%
pH	3,2
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICA)	6,45 g/L

ENÓLOGO
Marcelo Papa.

VIÑEDO
Viñedo Quebrada Seca, Cuarteles 8, 9 y 11A, D.O. Limarí, Valle del Limarí.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
El viñedo Quebrada Seca se ubica a 190 metros sobre nivel del mar, a solo 22 kilómetros del océano Pacífico, en la ribera norte del río Limarí. Los suelos son arcillosos y ricos en carbonato de calcio; las temperaturas son frías y las mañanas nubosas, lo que permite que la fruta madure lentamente y se obtengan vinos más frescos.

AÑO DE PLANTACIÓN
2009.

SUELO
Los cuarteles 8, 9 y 11A de este viñedo están asociados a la serie de suelos Quebrada Seca. Sus suelos, de origen coluvial, son más delgados, sin presencia de piedras, con arcilla roja rica en hierro oxidado y una cantidad importante de carbonato de calcio, lo que permite obtener vinos que reflejan fielmente este terroir, con buena estructura y volumen en boca, además de frescos y minerales.

CLIMA
Semiárido costero. La proximidad al mar y las brisas frescas de la costa que soplan directamente hacia el valle refrescan el viñedo y moderan las temperaturas. Esto, combinado con las mañanas nubosas, permite una madurez lenta y prolongada de la fruta.
La cosecha 2025 estuvo marcada por condiciones más frías que el promedio, una excelente disponibilidad hídrica y una menor acumulación térmica, lo que dio lugar a una vendimia más tardía y pausada. La alta radiación solar, moderada por la influencia costera y la humedad atmosférica, favoreció una maduración equilibrada y permitió preservar la frescura, la tensión estructural y la expresión mineral.

COSECHA
Manual. 12 y 21 de febrero de 2025.

BODEGA VINIFICADORA
Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN
Los racimos enteros son cuidadosamente seleccionados y conducidos directamente a la prensa, sin despalillado. La fermentación alcohólica se realiza en barricas de roble francés, 10% de primer uso y el resto de segundo y tercer uso, durante 8 días a temperaturas entre 18 y 22 °C. No se realiza fermentación maloláctica. Finalizada la fermentación, el vino se trabaja sobre sus lías mediante bâtonnage. Debido a las características de la añada, la frecuencia de bâtonnage se redujo para preservar la frescura del vino.

GUARDA
12 meses en barricas de roble francés (10% primer uso y 90% segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA
Beber ahora o en los próximos 8 años.

NOTA DE CATA
Balance & Precisión
De color amarillo claro y brillante, este Chardonnay 2025 presenta una expresión más lineal y definida. En nariz destacan notas precisas de frutas blancas y cítricos frescos, con sutiles matices florales. En boca es tenso y ágil, sostenido por una acidez firme que realza el foco y la energía. La mineralidad y salinidad del Valle del Limarí se expresan con nitidez, aportando frescura y un marcado sentido de origen.

MARIDAJE
Pescados y mariscos, así como quesos cremosos como Camembert y Brie.

VIÑA AMELIA
LIMARÍ · CHILE