Amelia
desierto azul

AMELIA DESIERTO AZUL · COSECHA 2025

D.O. Limarí, Valle del Limarí



VARIEDAD	
CHARDONNAY	100%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Marzo 2026	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	13,5° VOL%
pH	3,2
ACIDEZ TOTAL (TARTÁTICA)	6,36 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO

Viñedo Quebrada Seca, Cuartel 11B, D.O. Limarí, Valle del Limarí.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Quebrada Seca se ubica a 190 metros sobre el nivel del mar, a solo 23 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

2012.

SUELO

El cuartel 11B de este viñedo está asociado a la serie de suelos Quebrada Seca. Su suelo, de origen coluvial, es más delgado, 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

Frescura y mineralidad.

Chardonnay fresco y mineral del Valle del Limarí. Presenta aromas de frutas blancas y cítricos, junto a una marcada nota salina. En boca es liviano, refrescante y de buena acidez, reflejando de manera honesta el carácter costero y mineral del valle.

MARIDAJE

Mariscos y pescados blancos, preparaciones crudas o de cocción ligera, platos con acidez natural, vegetales frescos y quesos blancos o de cabra.

VIÑA AMELIA · LIMARÍ · CHILE