

Amelia

QUEBRADA SECA

CHARDONNAY • SAFRA 2025
D.O. Limarí, Vale do Limarí



CASTA	
CHARDONNAY	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Março 2026	
ANÁLISES	
TEOR ALCOÓLICO	13,5° VOL%
pH	3,2
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICA)	6,45 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO

Vinhedo Quebrada Seca, Blocos 8, 9 e 11A D.O. Limarí, Vale do Limarí.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Quebrada Seca está localizado a 190 metros acima do nível do mar, a apenas 23 quilômetros do Oceano Pacífico, na margem norte do rio Limarí. Os solos são argilosos e ricos em carbonato de cálcio; as temperaturas são frias e as manhãs nubladas, o que permite que a fruta amadureça lentamente e resulte em vinhos mais frescos.

ANO DE PLANTIO

2009.

SOLO

Os Blocos 8, 9 e 11A deste vinhedo estão associados à série de solos Quebrada Seca. Seus solos, de origem coluvial, são mais rasos, sem presença de pedras, com argila vermelha rica em ferro oxidado e uma quantidade significativa de carbonato de cálcio, o que permite obter vinhos que refletem fielmente este terroir, com boa estrutura e volume em boca, além de frescos e minerais.

CLIMA

Semiárido costeiro. A proximidade do mar e as brisas frescas da costa que sopram diretamente em direção ao vale refrescam o vinhedo e moderam as temperaturas. Isso, combinado com as manhãs nubladas, permite uma maturação lenta e prolongada da fruta.

A safra 2025 foi marcada por condições mais frias que a média, excelente disponibilidade hídrica e menor acumulação térmica, resultando em uma vindima mais

tardia e cadenciada. A alta radiação solar, moderada pela influência costeira e pela umidade atmosférica, favoreceu uma maturação equilibrada e permitiu preservar o frescor, a tensão estrutural e a expressão mineral.

COLHEITA

Manual. 12 e 21 de fevereiro de 2025.

VINÍCOLA

Bodega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Os cachos inteiros são cuidadosamente selecionados e conduzidos diretamente à prensa, sem desengace. A fermentação alcoólica é realizada em barricas de carvalho francês, sendo 10% de primeiro uso e o restante de segundo e terceiro uso, durante 8 dias a temperaturas entre 18 e 22 °C. Não se realiza fermentação malolática. Após a fermentação, o vinho é trabalhado sobre as suas borras por meio de bâtonnage. Devido às características da safra, a frequência do bâtonnage foi reduzida para preservar a frescura do vinho.

GUARDA

12 meses em barricas de carvalho francês (10% de primeiro uso e 90% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 8 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Equilíbrio e Precisão

De cor amarelo-claro e brilhante, este Chardonnay 2025 apresenta uma expressão mais linear e definida. Apresenta notas precisas de frutas brancas e cítricos frescos, acompanhadas por sutis matizes florais. Em boca, é tenso e ágil, sustentado por uma acidez firme que realça o foco e a energia. A mineralidade e a salinidade do Vale do Limarí se expressam com nitidez, conferindo frescor e um marcado sentido de origem.

HARMONIZAÇÃO

Peixes e frutos do mar, assim como queijos cremosos, como Camembert e Brie

