Amelia desierto azul

AMELIA DESIERTO AZUL · SAFRA 2025

D.O. Limarí, Vale do Limarí



CASTA	
CHARDONNAY	100%

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Março de 2026

ANÁLISE	
TEOR ALCOÓLICO	13,5° VOL%
pH	3,2
ACIDEZ TOTAL (TARTÁTICA)	6,36 g/L

ENÓLOGO
Marcelo Papa.

VINHEDO
Vinhedo Quebrada Seca, Bloco 11B, 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
2012.

SOLO
O Bloco 11B deste vinhedo está associado à série de solos Quebrada Seca. Seu solo, de origem coluvial, é mais raso, 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 frescor e mineralidade.

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 y 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 ocorre em barricas de carvalho francês, 10% de primeiro uso e o restante de segundo e terceiro uso, durante 8 dias, a temperaturas entre 18 e 22 °C. Não ocorre fermentação malolática. Após o término da fermentação, o vinho é trabalhado sobre as borras por meio de bâtonnage. Devido às características da safra, a frequência de bâtonnage foi reduzida para preservar o frescor do vinho.

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

NOTA DE DEGUSTAÇÃO
Beber agora ou nos próximos 8 anos.

NOTA DE CATA
Frescor e mineralidade. Chardonnay fresco e mineral do Vale do Limarí. Apresenta aromas de frutas brancas e cítricas, juntamente com uma marcada nota salina. Em boca é leve, refrescante e com boa acidez, refletindo de forma honesta o caráter costeiro e mineral do vale.

HARMONIZAÇÃO
Frutos do mar e peixes brancos, preparações cruas ou de cocção leve, pratos com acidez natural, vegetais frescos e queijos brancos ou de cabra.