

# Tutunjian Pacifico Sur Reserva Chardonnay



**TUTUNJIAN**  
ESTATE VINEYARDS



**Varietal:** Chardonnay  
**Denominación:** Valle de San Antonio  
**Enólogo:** Benjamín Mei  
**Enólogo Consultor:** Álvaro Espinoza  
**Embotellado:** En la propiedad

**Variety:** Chardonnay  
**Appellation:** San Antonio Valley  
**Winemaker:** Benjamín Mei  
**Winemaker Consultant:** Álvaro Espinoza  
**Bottled:** At the Estate

## **Viñedos**

Las uvas cultivadas para nuestro Pacifico Sur Reserva Chardonnay provienen de viñedos ubicados en el sector de El Turco en San Antonio, región conocida por su marcada influencia marítima y por ser el valle chileno más óptimo para la producción de vinos blancos. Cosechada a mano, la uva es transportada en bins de 350 kilogramos para que los racimos no se aprieten, y la calidad organoléptica de la uva pueda ser preservada. Los rendimientos de uvas son de alrededor de ocho a diez toneladas por hectárea.

## **Clima**

El Valle de San Antonio posee un clima de tipo mediterráneo con inviernos lluviosos y fríos. Los veranos se caracterizan por la presencia de neblinas matinales que mantienen las temperaturas bajas y otorgan humedad a la sequedad de los terrenos, y que a medio día desaparecen para dar paso al radiante sol que alcanza los viñedos por las tardes.

## **Vinificación**

Nuestras uvas son cosechadas desde el mes de marzo hasta fines de abril cuando ya han alcanzado su óptima madurez. Con la finalidad de extraer aromas las uvas son sometidas a una maceración entre cuatro a doce horas a temperaturas muy bajas 5°C (41°F). Después, se prensa y se separa el jugo por decantación entre jugo por goteo y prensa para finalmente empezar a fermentar en cuba de acero inoxidable. La crianza se lleva a cabo sobre borra fina durante cuatro a seis meses y luego el vino es embotellado. Finalmente, se guarda por tres meses en botella antes de ser lanzado a los mercados.

## **Notas del Enólogo**

De color amarillo pálido, nuestro Pacifico Sur Reserva Chardonnay tiene reflejos verdes, limpios y brillantes. En nariz se aprecian notas a fruta tropical, como maracuyá y piña. En boca es agradable con un toque mineral y un final ligero pero muy elegante, dejando notas persistentes de cáscara de limón y un toque de melón.

## **Vineyards**

The grapes for our Pacifico Sur Reserva Chardonnay come from vineyards located in the area of El Turco in the San Antonio Valley, a region known for its marked marine influence, and for being the most favorable valley in Chile for the production of white wines. Harvested by hand, the grapes are carefully transported in bins of 350 kilograms, in order for the grapes to remain intact, and so that the organoleptic quality of the grapes is preserved. The yields are kept to around eight to ten tons of grapes per hectare.

## **Climate**

The San Antonio Valley possesses a Mediterranean-style climate with cold and rainy winters. The summers are characterized by the presence of morning fogs that maintain cooler temperatures and add humidity to the dry terrain, but disappear around mid-day to give way to a radiant sun that shines on the vineyards all afternoon.

## **Vinification**

Our grapes are harvested between the months of March and April when they have reached their optimal maturity levels. The grapes first go through an exhaustive selection process, then a prefermentation maceration with the skins, in order to extract the aromas. The maceration lasts from four to twelve hours, with low temperatures controlled to 5°C (41°F). Afterwards, the must is pressed, and allows us to extract and separate two types of juice: the highest-quality free-flow juice, and the pressed juice, in order to finally start the fermentation process in tanks of stainless steel. The aging process takes place without separating the lees from the wine, and lasts between four and six months. The wine is then bottled, and the aging process continues in the bottle for three months, before it is launched on the diverse markets.

## **Notes from the Winemaker**

A lovely pale yellow hue, our Pacifico Sur Reserva Chardonnay has flecks of green, and is clean and bright. Aromatically, it reveals hints of tropical fruit, such as passion fruit and pineapple. In the mouth it leaves a persistent note of lemon peel and melon.