

QUEBRADA del chucáo

Sidra Espumante, Brut Nature 2017



COSECHA

Durante el verano de 2017 las temperaturas fueron levemente más altas que lo habitual. La temporada fue seguida por un otoño normal, aunque algo más seco, condiciones excelentes para desarrollar gratos sabores en las manzanas. Los rendimientos fueron normales en términos de cantidad, con una fruta muy sana. La cosecha se realizó en igual fecha que la temporada anterior, partiendo la primera semana de marzo y continuando hasta los primeros días de abril.

NOTAS DE CATA

De brillante color dorado con sutiles destellos verdes, la sidra de manzanas Brut Nature 2017 de Quebrada del Chucáo recuerda los aromas y sabores de las variedades de manzanas con la que fue elaborada. Debido a que se siente muy seca en el paladar y a que muestra una gran acidez natural, esta sidra es refrescante y muy fácil de beber. Por sí misma es excelente como aperitivo, pero armoniza bien con carnes de cerdo, charcutería, quesos y diversas preparaciones. Sus burbujas naturales son pequeñas y persistentes, lo que incentiva su frescor.

PROCESO

Las manzanas para esta sidra provienen de antiguos huertos de la zona, donde se cultivan de manera completamente orgánica, aunque sin certificación. Fueron cosechadas a mano entre inicios de marzo y comienzos de abril. Una vez en la bodega, las manzanas se lavan, muelen y presan para obtener la mejor parte del jugo, el que se fermenta en estanques de acero inoxidable por 2 a 3 semanas. Al término del proceso de fermentación, la sidra se guarda en los mismos estanques por otros 4 a 5 meses, antes de hacer la mezcla final. La preparación para la segunda fermentación y el embotellado se realizan a comienzos de la primavera para aprovechar la natural alza de las temperaturas y asegurar así una buena fermentación en las botellas mediante el método tradicional o champenoise. La sidra se mantuvo sobre sus lías por 6 a 8 meses antes del degüelle.

ANÁLISIS

Cosecha: 2017
Variedades: reineta, limona, gravenstein, roja chica, Alvarado (entre otras)
Producción total: 280 cajas de 9 lts.
Origen: Valle del Toltén, Región de la Araucanía, Chile
Alcohol: 7,5% vol.
Acidez: 5,71 (en ácido tartárico)
pH: 3.41
Azúcar residual: 2,0 g/L
Acidez volátil: 0,36 g/L