

**VARIEDAD:**

100% Chardonnay

ORIGEN:

Nuestro Chardonnay Reserva es elaborado con uvas de los Valles de Rapel y Bio Bio, logrando un vino que muestra los aromas tropicales de Rapel con las notas frescas de Bio Bio. Parte de la mezcla es fermentada en Encina Francesa para dar mayor complejidad aromática y estructura al vino. La crianza final sobre borras finas integra todos los aromas.

VENDIMIA:

La temporada 2011 se caracterizó por ser más fría de lo normal, lo que llevó a una maduración mas lenta, con un menor grado alcohólico en los vinos, mas frescor y carácter frutal

COSECHA:

Manual

VINIFICACION:

La uva fue prensada con racimo completo y en ningún momento se aplico sulfuroso para obtener vinos suaves y complejos . Finalizada la fermentación alcoholica un 10% llevó a cabo fermentación maloláctica.

ANÁLISIS:

A°: 13.5 %
AT: 6.1 g/L (C4H6O6)
pH: 3.4
AV: 0.3 g/L
AR: 3.0 g/L

NOTAS DE CATA:

En la nariz es un vino muy frutal y complejo, con aromas a frutos tropicales, con notas dulces y cítricas que le dan complejidad al vino. Al paladar es un vino suave con una acidez que da frescor y persistencia.

Sugerencias de Servicio: Servir entre 10 a 12°C. Carnes blancas como pollo y porcino, también ensaladas y salmón.