



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 2012 se caracterizó por sus temperaturas medias mas altas al final de la temporada, que llevo a tener uvas muy sanas al momento de la cosecha manteniendo el carácter frutal original.

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°: 13.4 %
AT: 5.63 g/L (C4H6O6)
pH: 3.35
AR: 4.2 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.