



**Variedad:** 100% Chardonnay.

**Origen:** Nuestro Chardonnay Reserva es elaborado con uvas provenientes de una selección de nuestros mejores viñedos. 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 los aromas y aporta mayor volumen.

**Clima:** La temporada 2013 se caracterizó por ser fría de lo normal, la madurez llegó lentamente, con una mejor acidez natural y mayor frescura aromática.

**Cosecha:** Manual y mecánica.

**Vinificación:** La uva fue prensada con los granos enteros y sin aplicación alguna de sulfuroso para obtener vinos suaves y complejos. La temperatura de fermentación se mantuvo entre los 16° y 18°C. Finalizada la fermentación alcohólica un 10% llevó a cabo fermentación maloláctica para dar mayor complejidad aromática.

**Análisis:**

Alcohol: 12,5%

Acidez total: 6,2 g/L

pH: 3,4

Azúcar residual: 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 de 10 a 12°C con carnes blancas como pollo y porcino, también ensaladas y salmón.