

**VARIEDAD:**

100% Chardonnay

ORIGEN:

Este vino proviene de los mejores viñedos de Viña San Pedro en el Valle de Casablanca, el cual posee una importante influencia del Océano Pacífico que le otorga un clima fresco, ideal para la maduración lenta de las uvas que dan origen a este vino. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera vertical, con riego por goteo.

CLIMA:

La vendimia 2011 comenzó con una muy fría primavera, que retrasó la brotación alrededor de 2 semanas en algunas áreas. Mas tarde en la temporada existió un leve aumento de las temperaturas durante el verano, pero no se alcanzaron las temperaturas máximas habituales, lo que retrasó la cosecha, pero a la vez esto permitió una madurez lenta de la uvas y genero vinos muy frescos, con buen nivel de acidez y gran intensidad aromática.

VENDIMIA:

La uva se cosechó a mano, la segunda semana de abril.

VINIFICACION:

50% prensado directo y 50% racimo despalillado. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 15°C y 16°C. El 60% de la mezcla fue fermentado en barricas de roble francés, y luego se realizo crianza del vino durante 6 meses en las mismas barricas sin trasegar y con bastoneo 2 veces por semanas. El 30% restante se fermentó y se mantuvo en acero inoxidable, para aportar frescura y fruta a la mezcla final. Se realizó 20% de fermentación maloláctica.

ANÁLISIS:

A°: 14 %
AT: 6.2 g/L (C4H6O6)
pH: 3.39
AV: 0.36 g/L
AR: 3,5 g/L

NOTAS DE CATA:

Color: : Intenso color amarillo brillante.

Aroma: Muestra una intensa y compleja combinación de aromas a pomelo, frutas tropicales, como piña, con suaves notas de avellanas.

Paladar: De gran volumen, con mucha fruta y frescor. Es cremoso, balanceado y de muy buena acidez, donde nuevamente destaca su fruta y suaves notas a vainilla. Presenta un final intenso, complejo y persistente.

Sugerencias de Servicio: Ideal para acompañar pescados grasos como el Salmón del Pacífico, Atún, pastas con salsas basadas en cremas, y queso de cabra. Servir preferentemente a 12°C.