

**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 temporada 2011-2012 fue un poco menos fresca que años anteriores, por lo que la cosecha se adelantó de dos a tres semanas para obtener vinos más frescos, aromáticos y con menor grado de alcohol. La fecha de cosecha y el buen manejo agrícola fueron clave para obtener vinos frescos, frutales y de muy buena expresión.

**VENDIMIA:**

La uva se cosechó a mano, entre la última semana de marzo y la primera semana de abril.

**VINIFICACION:**

100% prensado directo. 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 realizó crianza del vino durante 6 meses en las mismas barricas sin trasegar y con bastoneo 2 veces por semanas. El 40% restante se fermentó y se mantuvo en acero inoxidable, para aportar frescura y fruta a la mezcla final. Se realizó 30% de fermentación maloláctica.

**ANÁLISIS:**

A°: 14 %  
AT: 6.3 g/L (C4H6O6)  
pH: 3.42  
AV: 0.36 g/L  
AR: 3,6 g/L

**NOTAS DE CATA:**

**Color:** : Intenso color amarillo brillante.

**Aroma:** Muestra una intensa y compleja combinación de aromas a pomelo, frutas como durazno blanco, con suaves notas de avellanas provenientes de su paso por barricas.

**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.