

CASTILLO DE MOLINA



Valle de CASABLANCA

Origen > 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.

Vinificación > 100% prensado directo. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 15°C y 16°C. 60% Fermentación en madera y 40% restante fermentación en acero inoxidable, para aportar frescura y fruta a la mezcla final. 30% de fermentación maloláctica.

100% CHARDONNAY 2013

Color

Intenso 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.

Alcohol: 14,0%

pH: 3,42

Azúcar Residual: 3,6 g/L

Ácido Tartárico: 6,3 g/L
(C₄H₆O₆)

Acidez Volátil: 0,36 g/L

Sugerencia: 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.

 **SAN PEDRO**
WINE OF CHILE

