

CASTILLO DE MOLINA

❖ CHARDONNAY | 2014

100%..... Chardonnay.

Vintage

Color

Intenso amarillo brillante.

Aroma

Es un vino elegante. Muestra una intensa y compleja combinación de aromas minerales y a frutas como mandarina, durazno, damasco, manzana y notas florales.

Boca

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

❖ ANÁLISIS

Alcohol	14,3
pH	3.45
Azúcar Residual	3 g/L
Ácido Tartárico	6.3 g/L (C4H6O6)
Ácidos Volátil	0.56 g/L

❖ MARIDAJE



Camarones



Salmón



12°C
53°F



Jaiba



Queso
Parmesano

VALLE DE CASABLANCA

Origen

Proviene de los mejores viñedos de Viña San Pedro en el Valle de Casablanca (87%) y Valle del Elqui (13%), los cuales poseen una importante influencia del Océano Pacífico que les 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

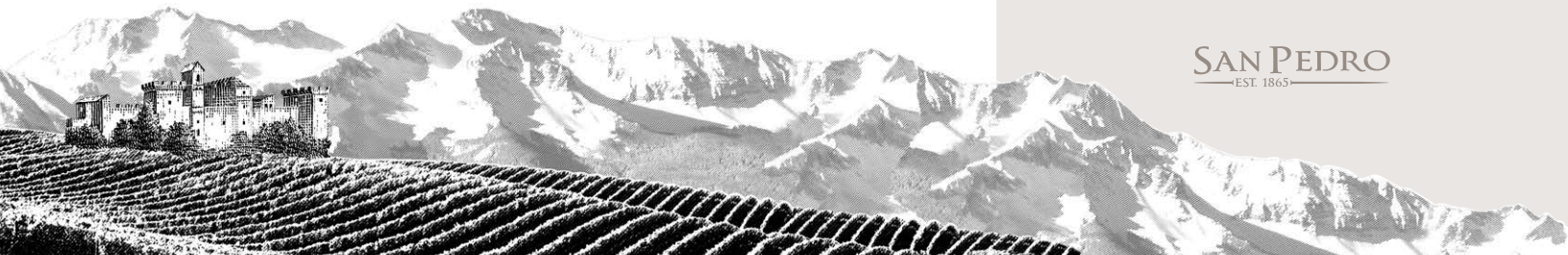
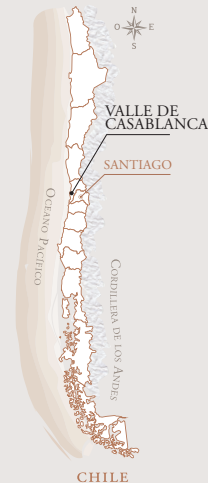
La temporada 2013-2014 fue de temperatura normal. Presencia de heladas en primavera, en el valle de Casablanca, afectando los rendimientos de los viñedos pero no la concentración de la uva. La cosecha se adelantó dos semanas para obtener vinos más frescos, aromáticos y con menor grado de alcohol. La 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

50% prensado directo y 50% despallado. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 12° y 14°C. El 50% de la mezcla se fermentó en madera y el 50% restante en acero inoxidable, para aportar frescura y fruta a la mezcla final. 20% de fermentación maloláctica. Crianza en madera francesa por 6 meses.



SAN PEDRO
EST. 1865