



## • CHARDONNAY 2016 •

### • VARIEDAD

95% Chardonnay, 5% Semillón

### • ORIGEN

Valle Central

### • COSECHA

La uva se cosechó a mano una vez que alcanzó 22-24° Brix, protegiendo el carácter original del fruto y evitando la oxidación de los aromas. La cosecha se realiza durante la segunda y tercera semana en Marzo.

### • VINIFICACIÓN

Al llegar la uva a la bodega se procesa de inmediato dejándose en maceración en frío (10-12°C) por 4 a 6 horas. Luego de esto va a la prensa y se separa el primer jugo (gota) del segundo jugo (prensa). El mosto, tanto gota como prensa, se deja decantar a bajas temperaturas (11°C) hasta 24 horas. El mosto limpio es separado e inoculado con levaduras seleccionadas. La fermentación se lleva a cabo durante 15 días en contacto con madera a temperaturas controladas que no superan los 15°C, logrando así desarrollar y preservar los aromas característicos de la variedad.



### • NOTAS DE CATA



Color amarillo oro.



Aromas tropicales de durazno, piña y toques de plátano perfectamente mezclados con notas dulces de vainilla.



Acidez perfecta y balance ideal con la dulce sensación que provoca un largo y agradable final.

### • ANÁLISIS

A°	12,8 %
AT	6,1 g/L
pH	3,2
AR	2,5 g/L

### • MARIDAJE

Perfecto con pollo, aves de caza, cerdo, ternera y pastas.



Servir a:  
10-12 °C