



• CHARDONNAY 2017 •

• VARIEDAD

100% Chardonnay.

• 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°	13,4 %
AT	5,9 g/L
pH	3,3
AR	2,5 g/L

• MARIDAJE

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



Servir a:
10-12 °C