

**VARIEDAD:**

100% Chardonnay

**ORIGEN:**

Este vino proviene de nuestros viñedos en Molina, en la séptima región del país (Valle Central)  
Viñedo La Huerta: Zona fría con influencia andina, ideal para el desarrollo de aromas tropicales.

**COSECHA:**

La uva se cosechó a mano una vez que alcanzó 22-23° 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 con un rendimiento del viñedo de 12 a 15 toneladas por hectárea.

**VINIFICACION:**

Las uvas son procesadas inmediatamente al llegar a la bodega. Las uvas son maceradas a baja temperatura (10-12°C) durante 4 a 6 horas y luego van a la prensa en donde se separa el primer mosto del segundo, dejando la opción de juntarlos más tarde en la mezcla final. Luego se hace una decantación del mosto a baja temperatura (11°C) durante 24 horas. El mosto clarificado es separado e inoculado con levaduras seleccionadas. La fermentación se lleva a cabo durante 20 días, con temperaturas controladas por debajo de los 15°C para desarrollar y preservar los aromas y el carácter fresco de la uva, además de la intensidad frutal.

**ANÁLISIS:**

A°: 13.2 %  
TA: 5.9 g/L (C4H6O6)  
pH: 3.2  
RS: 3.0 g/L

**NOTAS DE CATA:**

Este Chardonnay tiene un limpio color amarillo pálido. Es un vino intenso que exhibe aromas tropicales como durazno, piña y toques de plátano perfectamente mezclados con notas dulces de vainilla. Una acidez perfecta aumenta la sensación de fruta fresca y entrega un balance ideal con la dulce sensación que provoca un largo y agradable final. Excelente persistencia.

**Sugerencias de Servicio:** Ideal para acompañar aves de caza, ternera y cerdo, pescado y preparaciones de pasta con salsas con crema, mantequilla y champiñones.

Servir preferentemente a 10-12°C