

Chardonnay / 2018



VIÑEDO

D.O: Valle de Colchagua

Clima: Mediterráneo, con las cuatro estaciones del año bien marcadas y una gran amplitud térmica entre el día y la noche.

Suelo: Profundos y compuestos de arcilla principalmente

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir de la tercera semana de marzo.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Los racimos fueron prensados directamente evitando el uso del SO₂ y enzimas. La fermentación alcohólica se realizó una parte en tanques de acero inoxidable y la otra (un 30% aprox) en barricas usadas con levaduras nativas de manera de obtener una mayor complejidad y volumen en boca.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 14.0 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 3.25 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.52 g/l
<i>pH</i>	: 3.29

NOTAS DE CATA

Color: De tono dorado muy brillante a la vista.

Aroma: Intensa fruta tropical con notas a piña, guayaba y mango, sintiéndose hacia el final unas sutiles notas a miel.

Boca: Untuosa y agradable sensación en boca, siendo muy redondo y cremoso con una buena acidez que lo levanta y le da frescor.

GASTRONOMÍA

Funciona muy bien con pastas cremosas así como también con carnes blancas como el pollo, el conejo y aves de caza.

