

Chardonnay / 2019



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 primera semana de marzo.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Los racimos fueron prensados directamente para obtener el jugo. La fermentación alcohólica se realizó una parte en tanques de acero inoxidable y la otra en barricas usadas con levaduras nativas para obtener una mayor complejidad y volumen en boca.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 14.0 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 4.93 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.58 g/l
<i>pH</i>	: 3.26

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo brillante con tonos dorados.

Aroma: Intensas notas a frutas tropicales, resaltando la piña, guayaba y mango, acompañadas en el final con unas sutiles notas a miel.

Boca: Untuosa y agradable sensación en boca, siendo muy redondo y cremoso, con una buena acidez que le da frescor junto a sus placenteros sabores a frutas tropicales.

GASTRONOMÍA

Funciona muy bien con carnes blancas en general como el pollo, el conejo y aves de caza. Pruébalo también con mariscos y pastas cremosas.

