



Pionero

Chardonnay 2010

Viñedos

El fruto proviene de los viñedos del Valle de Casablanca. Los suelos son arenosos e influenciados por el mar y el clima frío, lo cual permite un manejo apropiado de canopias, todas dirigidas con el objetivo de maximizar la cantidad de luz solar en la zona de maduración de la fruta. Esto acentúa además, el desarrollo del sabor de la fruta y la madurez de los taninos. La irrigación es utilizada juiciosamente para mantener el balance entre el crecimiento del vino y la maduración de la fruta.

Vinificación

La fruta es cosechada manualmente para asegurar su llegada a la bodega en óptimas condiciones. Una pequeña cantidad de SO₂ es agregado tanto en los viñedos como en la recepción para proteger el delicado jugo durante el proceso. La fruta es despallada y molida antes de pasar a través de un enfriador de mostos hacia las prensas neumáticas. Después del prensado, el jugo experimenta un asentamiento extendido en frío con el fin de obtener una claridad excepcional, antes de la fermentación en estanques de acero inoxidable a bajas temperaturas. Una porción del vino fue fermentado en roble. Aproximadamente el 30% del vino experimentó un envejecimiento extendido en lías finas. Luego se envasa, después de un tiempo de maduración.

Notas de Cata

Color: amarillo pálido, con notas verde oliva, brillante y luminoso.

Aroma: a frutas tropicales, mango, maracuyá y vainilla.

Sabor: balanceado, de buen cuerpo, con abundantes notas frutales, con un rico equilibrio entre sabores de fruta fresca, gran acidez y ligero dulzor.

Sugerencias de Consumo

Tº: Servir entre 10 a 12° C.

Maridaje: Ideal para acompañar mariscos y pescados de sabor intenso y más bien grasos, como un buen salmón ahumado, albacora, corvina y carnes blancas de aves.

Valle de Casablanca



Maridaje



Salmón ahumado

Análisis

Alcohol:	14.0 %
pH:	3.42
Acidez Total:	4.16 g/lt.
Azúcar Residual:	5.10 g/lt.