



RESERVA

Chardonnay 2010

Viñedos

La fruta proviene del Viñedo El Ensueño en Casablanca. Sus suelos son arcillo arenosos, de baja fertilidad, lo que acompañado del clima frío y marítimo del valle, permite la producción de uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. Una mínima irrigación completa el desarrollo balanceado para la producción de uvas de alta calidad.

Vinificación

La uva es cosechada manualmente para asegurar su llegada a la bodega en óptimas condiciones. La fruta es despallada y pasada a través de un enfriador de mostos hacia las prensas neumáticas, en donde se hace una maceración a baja temperatura para la extracción máxima de aromas. Suavemente se exprime el jugo de los orujos y luego se decanta, para posteriormente fermentar una parte en estanques de acero inoxidable a temperaturas controladas y otra en barricas de roble francés. Completada la fermentación, en ambos casos se mantiene el vino sobre sus lías y se practica un bastonaje semanal, de manera de poner en contacto las lías y todo el volumen de vino. Esta operación se continúa hasta el momento que se decide hacer la mezcla final para su embotellado, normalmente después de 8 meses.

Notas de Cata

Color: amarillo pálido, brillante y luminoso.

Aroma: pera y manzana verde además de notas que recuerdan frutos blancos maduros y levemente tropicales.

Sabor: de buen cuerpo, balanceado, con abundantes notas frutales, con un rico equilibrio entre sabores de fruta fresca, gran acidez y mineralidad. Presenta una larga y fresca persistencia.

Sugerencias de Consumo

Tº: Servir entre 10° C y 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:	13.5%
pH:	3.56
Acidez Total:	4.09 g/lt.
Azúcar Residual:	5.47 g/lt.