

RESERVA



Chardonnay 2013

VALLE DE CASABLANCA

Viñedos Las uvas provienen del viñedo Belén en el frío sector de Lo Ovalle en Casablanca. Los suelos son arcillo graníticos 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. Los cuarteles de este vino son los más altos de la propiedad, ubicados en suaves pendientes y con buena exposición solar. Se conduce en espaldera vertical, podado a guyot y con riego por goteo. La cosecha se realiza a mediados de marzo.

Vinificación La uva es cosechada manualmente y seleccionada en el campo. El prensado se realiza parcialmente con uva despalillada y molida y una fracción a racimo entero. Se utilizan prensas neumáticas para extraer el mosto en forma delicada. Luego de su decantación a baja temperatura se fermenta con levaduras seleccionadas en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada y en barricas de roble francés. Completada la fermentación, en ambos casos se mantiene el vino sobre sus lías poniéndolas en contacto con el vino en forma periódica. La mezcla final para su embotellado se realiza luego de 8 meses.

Notas de Cata **Color:** amarillo pálido, brillante.
Aroma: presenta aromas cítricos y frutales que recuerdan pera y manzana, así como notas cremosas debido a la fermentación en barricas francesas.
Sabor: vino fresco, tenso, equilibrado, con abundantes notas frutales cítricas y florales.

Sugerencias de Consumo **Maridaje:** ideal para acompañar mariscos y pescados de sabor intenso y más bien grasos, carnes blancas de aves.
Temperatura de servicio: 12° C.

Análisis

Alcohol: 13,5%

pH: 3,36

Acidez Total: 4,50 g/L

Azúcar Residual: 1,54 g/L

