



Gran Reserva



Chardonnay 2016

VALLE DE CASABLANCA

- Viñedos** La uva proviene de viñedos específicos de nuestro campo Belén, en el sector de Lo Ovalle en Casablanca. Los suelos son arcillo graníticos, con presencia de cuarzo, de topografía plana y baja fertilidad. El clima es templado frío, con notable influencia marítima debido a la cercanía del Océano Pacífico, lo que permite una madurez lenta con un elevado desarrollo de aromas y una fresca acidez.
- Vinificación** La uva se cosecha a mano. Un 40% de ella se fermenta con sus hollejos para obtener mayor estructura en el vino final, y la fracción restante se prensa en forma directa con el racimo entero, para la obtención de un mosto de mayor calidad. Se fermenta con turbidez alta para obtener un vino de gran complejidad y volumen. La fermentación se hace en barricas de 300 lts. y 500 lts. y fudres de 4.000 lts. de encina francesa y acacia, y permanece en ahí por 10 meses en total.
- Notas de Cata** **Color:** amarillo pálido brillante, con matices verdes oliva.
Aroma: frutas de pulpa blanca como la pera, manzana verde y notas florales y cítricas, así como frutos secos, que recuerdan las avellanas tostadas.
Sabor: de gran frescor y volumen, untuoso, delicado, con un delicioso equilibrio de acidez y fruta, de larga persistencia y elegancia y una singular estructura dada por la fracción fermentada en sus orujos.
- Sugerencias de Consumo** **Tº:** Servir a 10° C.
Maridaje: mariscos y pescados de sabor intenso, como salmón ahumado, albacora, mero y carnes blancas de aves.

Análisis

Alcohol: 13.5%

pH: 3.24

Acidez Total: 4.29 g/l.

Azúcar Residual: 4.22 g/l.