



PIONERO

RESERVA



Chardonnay 2018

VALLE DE COLCHAGUA

Viñedos Las uvas provienen del Valle de Colchagua, sector de la cordillera de la costa. Los suelos son arcillo graníticos, de baja fertilidad lo que acompañado al clima templado, permite la producción de uvas de alta expresión frutal y abundante frescor. El viñedo esta conducido en espaldera vertical, podado a guyot y con riego por goteo. La cosecha se realizó a principios de Marzo.

Vinificación Una vez prensadas las uvas el jugo es decantado a bajas temperaturas obteniendo un mosto de gran limpidez. La fermentación con levaduras seleccionadas, se realiza en estanques de acero inoxidable a temperaturas en torno a los 14°C. El vino se mantiene sobre sus borras finas hasta la embotellación preservando de este modo su frescura y aumentando la cremosidad y volumen en la boca.

Notas de Cata **Color:** amarillo pálido con matiz verde y brillante.
Aroma: de carácter cítrico, con notas frutales que recuerdan Pera, manzana verde y piña fresca.
Sabor: vino fresco, frutal y equilibrado. De cuerpo medio, cremoso y con buena persistencia.

Sugerencias de Consumo **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.
Temperatura de servicio: servir a 12 a 14° C.

Análisis

Alcohol: 13%
pH: 3.25
Acidez Total: 4.21 g/l
Azúcar Residual: 5.0 g/l

