

Aconcagua Cuvée  
GRAN RESERVA

Chardonnay 2020

## VIÑEDOS

**APELACIÓN:** Región de Aconcagua

Las uvas provienen de viñedos seleccionados que crecen cerca de la costa del Océano Pacífico en la Región Aconcagua, en colinas a una altitud de 100 a 300 metros sobre el nivel del mar. La suave brisa del Pacífico y la niebla matutina hacen que estos viñedos sean ideales para producir variedades como el Chardonnay.

## NOTAS DE VENDIMIA

Sin dudas una temporada 2020 compleja y desafiante, con el invierno más seco de los últimos 50 años, nuestros viñedos de la Región de Aconcagua tuvieron que soportar una verdadera maratón hídrica para poder llegar a plena madurez. La temporada fue cálida, sobre todo en la primavera, terminando con un marzo y abril levemente más fríos. Rendimientos moderados y riego abundante en verano, conservaron el frescor y calidad de las uvas.

## NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana y se prensó el racimo completo. La fermentación se realizó en un 70% del mosto en barricas de roble francés. El vino se mantuvo en contacto con sus mejores lías, mientras envejecía 9 meses en barrica de roble francés.

## NOTAS DE CATA

Aconcagua Cuvée Gran Reserva Chardonnay 2020 tiene un hermoso color amarillo pajizo con brillos dorados. En nariz, presenta atractivas notas a frutas cítricas, mandarinas, papayas, piña, y pera, junto a membrillo maduro, enmarcado por suaves tonos que recuerdan a frutos secos. En boca, también muestra aromas cítricos, enmarcados por frutas tropicales y delicadas notas a repostería y frutos secos. Es un vino de excelente tensión y fresca con un paso muy profundo en boca.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:	13%
PH:	3,11
ACIDEZ TOTAL:	6,41 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	1,94 g/L

