



ESTATE *Series*

CHARDONNAY

2016



#### VIÑEDOS

**D.O.:** Valle de Casablanca

Las uvas para nuestro Estate Series Chardonnay provienen de viñedos propios en el Valle de Casablanca, una zona de clima frío que se ubica en el lado noroeste de la Cordillera de la Costa de Chile y a menos de 30 kilómetros del Océano Pacífico. Las brisas que soplan desde el mar y las nieblas matutinas hacen de esta propiedad un lugar ideal para producir variedades de clima fresco, como chardonnay.

#### NOTAS DE VENDIMIA

La desafiante vendimia de 2016 entregó diferentes escenarios a lo largo de la temporada, incluyendo una primavera fresca y un verano más cálido que lo normal. A un lluvioso y fresco mes de octubre le siguieron placenteros días de primavera en noviembre, fomentando una sana floración y cuaja de la fruta. Al comienzo del verano, el calor aumentó gradualmente hasta alcanzar temperaturas más altas que los promedios históricos durante enero.

Febrero fue cálido, con un tiempo soleado que se alternó con frescas nieblas matinales, las que predominaron hasta el final de la temporada de crecimiento. Todas estas condiciones entregaron vinos de destacada vivacidad y carácter.

#### NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a bajas temperaturas y luego transportadas a la bodega, donde fueron prensadas con racimo completo. La fermentación, que se llevó a cabo entre 14 y 17° C, se realizó durante 10 a 15 días. El 20% del mosto fue fermentado en barricas de roble francés de cuarto o quinto uso. Como la meta era obtener los característicos aromas y sabores frescos del chardonnay, estos vinos no realizaron la fermentación maloláctica.

#### NOTAS DE CATA

Este chardonnay despliega un hermoso color amarillo pajizo con matices verdosos. En la nariz revela intensos aromas de frutos tropicales, tales como piña y maracuyá, enmarcados por notas de madera suavemente tostada. De fruta fresca y expresiva, tiene una hermosa textura y buena profundidad. Su vívida acidez lo convierte en un vino fresco y jugoso, con un final largo y persistente.

#### MARIDAJE

Disfrute este vino con pollo, platos de pasta livianos, pescado a la parrilla y todo tipo de mariscos.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**COMPOSICIÓN:** 100% Chardonnay

**ALCOHOL:** 13,5%

**PH:** 3.11

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,28 g/l

**ACIDEZ TOTAL:** 6,74 g/l

**ERRAZURIZ**

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870