

ESTATE

Chardonnay 2018

VIÑEDOS

APELACIÓN: Región de Aconcagua

Las uvas para nuestro Estate Chardonnay provienen de nuestros viñedos ubicados en el Valle de Casablanca, una zona de clima fresco emplazada en el lado noroccidental de la Cordillera de la Costa de Chile, a menos de 30 kilómetros del Océano Pacífico. Las brisas marinas y las nieblas matinales generan condiciones ideales para producir variedades de clima frío, como Chardonnay.

NOTAS DE VENDIMIA

A diferencia del año anterior, las condiciones climáticas de esta temporada favorecieron una productividad mayor de los viñedos. Las temperaturas se mantuvieron dentro de los marcos históricos y la temporada terminó con condiciones templadas, permitiendo una maduración y cosechas muy equilibradas, positivas en términos de salud y generosas en cuanto a sabores complejos.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a bajas temperaturas y luego transportadas a la bodega, donde fueron prensadas con racimo completo. La fermentación, 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 destellos verdosos. En la nariz revela intensos aromas de frutos tropicales como piñas y maracuyá enmarcados por leves notas tostadas de la madera. De fruta fresca y expresiva, este vino tiene una textura atractiva y buena profundidad. Su vívida acidez lo hace un Chardonnay fresco y jugoso, con un final largo y memorable.

MARIDAJE

Ensalada griega, salmón y ensalada de pollo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13,5%

PH:

3,11

ACIDEZ TOTAL:

6,23 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

1,64 g/L

