

ESTATE

Chardonnay 2019

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

La vendimia 2019 se presentó seca y cálida. Comenzó con un déficit de lluvia al término del invierno y comienzo de la primavera. Sin embargo, la ausencia de precipitaciones aseguró espléndidas condiciones sanitarias para las uvas. La vendimia comenzó temprano al ser una temporada cálida en relación a nuestro promedio histórico. La calidad de nuestro viñedo quedó demostrada una vez, dada las fluctuaciones climáticas, la sequía y las altas temperaturas, confirmando uvas con increíbles condiciones sanitarias y gran concentración en la fruta.

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 muestra un hermoso color amarillo pajizo con matices verdosos. En nariz, revela intensos aromas de frutas tropicales como piña y maracuyá, enmarcados por ligeras notas tostadas de roble. De fruta fresca y expresiva, este Chardonnay tiene una textura hermosa y buena profundidad. Su acidez vívida lo convierte en un vino fresco y jugoso, con un largo y memorable final.

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

