

ESTATE

Chardonnay 2021

VIÑEDOS

APELACIÓN: Región de Aconcagua

Las uvas para nuestro Estate Chardonnay provienen de nuestros viñedos ubicados en la Región de Aconcagua, 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 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 usadas de roble francés. Como el propósito era obtener los característicos aromas y sabores frescos del Chardonnay, estos vinos no realizaron la fermentación maloláctica, y tuvo una guarda de 5 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Reserva Chardonnay 2021 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

Disfrute este vino con ensalada griega, salmón y ensalada de pollo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13%

PH:

3,14

ACIDEZ TOTAL:

7,65 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

1,66 g/L

