

RESERVA

Chardonnay 2018

VALLE DE COLCHAGUA



VIÑEDOS

Viñedo ubicado en nuestro fundo Nilahue, a 50 kms. del Océano Pacífico, secano Costero del Valle de Colchagua. De clima mediterráneo, esta zona se caracteriza por las brisas del océano que ingresan al valle por las tardes, refrescando la temperatura y provocando una gran variación térmica entre el día y la noche. Esta característica climática, permite una madurez lenta y que las uvas llegan a cosecha con su acidez y potencial aromático intacto. Suelos franco-arcillosos, con gravas en distintos estratos, de profundidad media, generan un estrés moderado en los viñedos lo que influencia rendimientos medios a bajos y una mayor concentración natural.

VINIFICACIÓN

Las uvas, despalilladas y molidas, son enviadas a prensas neumáticas para la extracción del mosto. Selección de prensados de acuerdo con su nivel de turbidez y acidez del jugo. Decantación estática a baja temperatura. Fermentación alcohólica de entre 13°C a 17°C dependiendo del lote. Al terminar la fermentación un porcentaje de la mezcla va a barricas francesas y americanas, nuevas y usadas por un periodo de 3 meses. El otro porcentaje de la mezcla se mantiene en estanques de acero inoxidable con trabajo de lías para aportar mayor untuosidad y redondez final.

ANÁLISIS

Alcohol: 14,0% vol.
Azúcar Residual: <4 g/L.
Composición: 100% Chardonnay



NOTAS DE CATA

Color: Amarillo dorado pálido.

Aroma: Piña, mango, manzana verde, toques de banana y vainilla.

Sabor: De entrada dulce, untuoso y elegante. Luego aparece una acidez elegante y persistente. Con notas cítricas y toques de caramelo.

SUGERENCIAS DE CONSUMO

Temperatura de servicio: 10°C.

Maridaje: Pescados grasos, mariscos cocidos, quesos suaves, risottos y antipastos.

Condiciones recomendadas de almacenamiento para vino envasado: 10-20°C, 65-75% HR, Lejos de olores fuertes y de la luz directa.