



VENTISQUERO

Espíritu Desafiante



VIÑEDO

Variedad: Chardonnay 100%.

D.O.: Valle Casablanca.

Suelo: Arcillo-arenoso. Profundidad de 2 m.

Cosecha: La cosecha se realizó desde el 8 hasta el 10 de Abril, momento en que la uva alcanzó su mayor potencial aromático. Los racimos fueron recolectados durante la noche, para luego ser transportados cuidadosamente a la bodega.

Vendimia: La vendimia 2014 se caracterizó por ser un año de temperaturas medias a altas en el valle de Casablanca, por lo tanto el período de madurez fue corto. Esto permitió obtener vinos de rica acidez, frescos y aromáticos.

VINIFICACIÓN

Fermentación: El 100% de este vino fue fermentado en estanques de acero inoxidable para conservar los aromas propios de esta variedad.

Crianza: Una vez terminada la fermentación se dejó reposar durante 6 meses sobre sus lías, realizando suaves movimientos (bâtonnage) para maximizar el contacto y aporte de borras finas al vino.

Datos técnicos: Alc/Vol: 13% GL; pH: 3,28; Acidez: 5,72g/L (Ac. Tartárico).

Potencial de guarda: 5 años guardado en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pálido brillante.

Aroma: En nariz es elegante y expresivo, resaltando aromas a frutas tropicales del tipo papaya y piña complementadas con suaves notas cítricas.

Boca: Vino de buen volumen, redondo, y rica acidez. Final de boca suave donde predominan frutos tropicales.

GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 8-10° C. Acompaña pescados, quesos, risottos, mariscos, pastas y carnes blancas.



RESERVA
ALMA DE LOS ANDES