



VENTISQUERO

Espíritu Desafiante



CLÁSICO

CHARDONNAY 2018

VIÑEDO

Variedad: Chardonnay 100%.

D.O: Valle Central.

Suelo: Arena-arcillosos. Profundidad de 1,5 m

Vendimia: La vendimia 2018 se caracterizó por tener temperaturas medias al inicio de la temporada, las cuales se mantuvieron con noches muy frescas hasta el momento de la cosecha, lo que permitió una madurez larga y pausada de las uvas.

Cosecha: La cosecha de los racimos se realizó entre el 07 de marzo al 02 de Abril, momento en que la uva presentó su mayor potencial aromático.

VINO

Fermentación: La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable, manteniendo un control constante de la temperatura entre 12-16° C, esto permitió extraer y conservar una gran cantidad de aromas propios de esta variedad.

Guarda: El 30% de este vino se dejó reposar durante 4 meses en madera de encina francesa, para luego permanecer en botella por 6 meses.

Datos técnicos:

Alc/Vol: 13,0% GL

pH: 3,58

Acidez: 5,37 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar Residual: 3,41 g/L

Potencial de Guarda: Se puede guardar hasta 4 años en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo brillante con tonalidades verdes.

Aroma: Este vino es expresivo, fresco y mineral, con aromas de frutas tropicales como piña, papaya y mango.

Boca: Delicado, de cuerpo medio, equilibrado y redondo en el paladar, dejando un fresco y frutal final de buena persistencia.

GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una temperatura entre 8-10° C. Atractivo y fácil de beber por lo que puede usarse como aperitivo o para acompañar ensaladas, pasta, pescado, carnes blancas, e incluso postres de frutas frescas.