



VENTISQUERO

Espíritu Desafiante



CLÁSICO

Chardonnay 2020

VIÑEDO

Variedad: Chardonnay 100%.

D.O: Valle Central.

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

Vendimia: Año de altas temperaturas en el mes de Enero lo que hizo acelerar la madurez de las uvas. En los meses de Febrero y Marzo las temperaturas se mantuvieron medias a altas, lo que finalmente adelantó la cosecha respecto de un año normal en alrededor de 10 a 12 días. Sin embargo, los niveles de acidez se mantuvieron altos permitiendo obtener vinos frescos y aromáticos.

Cosecha: La cosecha se realizó desde el 25 de Febrero al 14 de Marzo, momento en que la uva presentó su mayor potencial aromático. Los racimos fueron recolectados durante la noche para luego ser transportados a bodega, conservándose la calidad y el carácter de la variedad.

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.

Crianza: 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: 3.29

Acidez: 5.93 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.