

Chardonnay 2016

Variedad: Chardonnay 100%

Origen: Valle de Casablanca.

Suelo: Granítico, franco-arcilloso. Profundidad de 2,0 m.

Vendimia:
La vendimia 2016 fue una vendimia fresca y de temperaturas moderadas. La uva fue madurando lentamente lo que permitió un desarrollo equilibrado. La temporada de clima fresco permitió hacer vinos de mucho frescor, acidez vibrante y alcohol moderado.

Fermentación:
Inicialmente se realizó una maceración en frío por un período entre 12 a 14 horas. Durante todo el proceso se protegió el mosto del contacto con el aire. La fermentación se realizó lentamente, manteniendo un control constante a baja temperatura entre 13 y 16°C, lo que permitió obtener una gran cantidad de aromas propios de la variedad.

Crianza:
El 80% del vino fermentó en barricas francesas con un 10% de bodega nueva. El 20% restante del vino fermentó en barricas de acero inoxidable para mantener un componente frutal en la mezcla. Una vez terminada la fermentación se dejó reposar durante 12 meses sobre sus lías, realizando suaves movimientos (bâtonnage) para maximizar el contacto y aporte de borras finas al vino y de esta manera aumentar la complejidad aromática.

Datos Técnicos:
Alc/Vol: 12.5% GL
pH: 3.33
Acidez: 7.03 g/L (Acido Tartárico)
Azúcar Residual: 3.00 g/L

Potencial de Guarda: 5 años guardado en condiciones óptimas.

Notas de Cata

Amarillo pálido. Complejo y elegante, se mezclan aromas de frutas tropicales maduras, como piña, mango y papaya con suaves notas minerales y cítricas. La barrica aporta suaves notas de vainilla y frutos secos.

De buena estructura, mantiene el frescor a partir de una acidez crocante otorgando un final amplio de buena persistencia. En retrogusto, se vuelven a sentir los frutos secos y vainilla. Se recomienda beber a una T° entre 8-10° C. Ideal para acompañar pescados grasos, pastas, quesos y carnes blancas.

