



VENTISQUERO

*Espíritu Desafiante*



# CLÁSICO

## Chardonnay 2019

### VIÑEDO

Variedad: Chardonnay 100 %

D.O: Valle Central

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

Cosecha: La cosecha de los racimos se realizó entre el 12 al 14 de marzo, momento en que la uva presentó su mayor potencial aromático.

Vendimia: Año de altas temperaturas en el mes de Enero lo que hizo acelerar la madurez de las uvas. Luego de que las temperaturas decayeran algo en Febrero, en Marzo vuelven a mantenerse medias a altas, sin embargo, los niveles de acidez se mantuvieron altos permitiendo obtener vinos frescos y aromáticos.

### 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: 12.0% GL

pH: 3.26

Acidez: 5.87 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar residual: 3.0 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.