

Chardonnay 2019

Variedad: Chardonnay 100%

D.O: Valle Casablanca.

Viñedo de Origen: Viñedo Tapihue.

Block: 7.1

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

Vendimia: La temporada 2019 presentó temperaturas medias a frescas, lo que se tradujo en una madurez lenta de las uvas obteniéndose vinos equilibrados, frescos y aromáticos.

Cosecha: La Cosecha se realizó el 6 de Febrero al 18 de Marzo, cuando las uvas alcanzaron su peak de potencial aromático.

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: 80% del vino fermentó en barricas francesas con un 10% de barrica 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: 3.16

Acidez: 7.02 g/L (Ácido Tartárico)

Azúcar Residual: 2.0 g/L

Potencial de Guarda: 5 años guardado en condiciones óptimas.

Gastronomía: Se recomienda beber a una T° entre 8-10° C. Ideal para acompañar pescados grasos, pastas, quesos y carnes blancas.

Notas de Cata



Color amarillo pálido. En nariz resulta 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. En boca posee 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.

