



# ALBAMAR

## CHARDONNAY 2009

### COMPOSICION

- Chardonnay 100%

### ORIGEN

Las uvas son producidas en el Valle de Casablanca situado a 45 Km del Océano Pacífico.

El microclima fresco permite que la fruta obtenga madurez óptima y conserve la acidez natural importante en la producción de los vinos de alta calidad.

### INFORMACION COSECHA

- D.O. Valle Casablanca
- Fecha 22 de Abril
- Rendimiento 10 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

### VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Período de Fermentación 15 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento 4 meses de barrica francesa

### NOTA DE CATA

Este vino es de un color amarillo dorado con tintes verdes. De aromas tropicales, donde se destaca manzana madura y leve toque a papaya. En el paladar se destaca su frescura a frutas, combinadas con una acidez balanceada de leve cremosidad dando un elegante y persistente final. Fácil de tomar.

### ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 13.6% (vol/vol)
- pH 3.34
- Acidez Total 7.13 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.24 g/L

