



ALBAMAR

CHARDONNAY 2012

COMPOSICION

- ▣ Chardonnay 100%

ORIGEN

La producción de estas uvas se sitúa en el Valle de Casablanca, que está ubicado a 28 km del Océano Pacífico. El microclima fresco que se desarrolla en este valle, permite que la fruta obtenga la madurez óptima conservando su acidez natural e intensidad aromática, lo que genera vinos de alta calidad.

INFORMACION COSECHA

- ▣ D.O. Valle de Casablanca
- ▣ Fecha Primera quincena de Marzo
- ▣ Rendimiento 12 ton/ha
- ▣ Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- ▣ Despalillado 100 %
- ▣ Período de Fermentación 20 días
- ▣ Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- ▣ Envejecimiento No

NOTA DE CATA

Este vino es de un color amarillo pálido con tintes verdes. Destacan aromas cítricos como pomelo y otros frutos como papaya y durazno blanquillo maduro. En boca, notas a hojas de té y canela otorgan una particular tipicidad a este Chardonnay. Es un vino de persistencia media y de balanceada acidez. Ideal para acompañar ensaladas verdes, carnes blancas a la plancha y pastas. Temperatura recomendada para servir entre 12-14°C.

ANALISIS QUIMICO

- ▣ Alcohol 13.1% (vol/vol)
- ▣ pH 3.48
- ▣ Acidez Total 6.30 g/L expresado en Acido Tartárico
- ▣ Azúcar Residual 1.30 g/L

