



ALBAMAR

CHARDONNAY 2013

COMPOSICION

- ▣ Chardonnay 100%

ORIGEN

La producción de estas uvas se sitúa en el Valle de Casablanca, 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 hasta el final, lo que genera vinos de alta calidad.

INFORMACION COSECHA

- ▣ D.O. Valle de Casablanca
- ▣ Fecha Segunda 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. Se distinguen notas de hojas de té y canela que otorgan una particular tipicidad a este Chardonnay. En boca es un vino de persistencia media y de balanceada acidez. Ideal para acompañar Tártaro de Salmón, gyosas, camarón tempura y pescados grillados. Temperatura recomendada para servir entre 10-12°C.

ANALISIS QUIMICO

- ▣ Alcohol 12.6% (vol. /vol.)
- ▣ pH 3.22
- ▣ Acidez Total 6.75 g/L expresado en Acido Tartárico
- ▣ Azúcar Residual 1.40 g/L

