



CHARDONNAY 2008

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 de Casablanca
- Fecha 15 de Abril
- Rendimiento 6 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Período de Fermentación 7 días
- Fermentado en Barrica de roble francés sin tostar
- Envejecimiento 12 meses en barrica de roble francés sin tostar

NOTA DE CATA

Vino de color amarillo oro brillante. En nariz es complejo y elegante. Destacan frutas tropicales como el ananá y la guayaba acompañadas levemente por la miel y vainilla que aporta el roble. En boca es graso y voluminoso, pero fresco. De largo y persistente final.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 13.4% (vol/vol)
- pH 3.44
- Acidez Total 5.68 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 1.70 g/L

