



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 1 de Abril
- ▣ Rendimiento 6 ton/ha
- ▣ Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- ▣ Despalillado 100 %
- ▣ Período de Fermentación 10 días
- ▣ Fermentado en Barrica francesa
- ▣ Envejecimiento 10 meses en barrica francesa

NOTA DE CATA

De color amarillo pálido con matices verdosos. En nariz predominan aromas a piñas maduras, papayas confitadas mezcladas con sutiles toques a miel. Como aporte del roble, leves notas tostadas y coco rallado en perfecta armonía con la fruta. En boca es un vino muy fresco y balanceado, con una sucrosidad notable y de gran persistencia. Ideal para acompañar atún a la plancha, quesos maduros y crema de zapallo. Temperatura ideal para servir entre 10-12°C.

ANALISIS QUIMICO

- ▣ Alcohol 13.0% (vol/vol)
- ▣ pH 3.44
- ▣ Acidez Total 6.38 g/L expresado en Acido Tartárico
- ▣ Azúcar Residual 1.04 g/L

