



CHARDONNAY 2013

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 Segunda quincena de Abril
- Rendimiento 6 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Período de Fermentación 10 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento 10 meses en barrica francesa

NOTA DE CATA

De color amarillo oro, intenso y profundo, este vino presenta suaves aromas a coco, vainilla y mantequilla producto de su paso por barrica que se potencian con las notas de damasco maduro, papaya y yogurt natural. En boca es un vino muy fresco, balanceado, con una sucrosidad notable, de gran persistencia y acidez jugosa y salada, producto de su mineralidad.

Ideal para acompañar ostras al limón, pastas rellenas, pescados a la parrilla con surtido de vegetales, queso de cabra. Servir a 12-13°C.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 13.2% (vol/vol)
- pH 3.43
- Acidez Total 6.53 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 1.65 g/L

