



MIRADOR SELECTION

CHARDONNAY 2011

COMPOSICION

- ▣ Chardonnay 100%

ORIGEN

La producción de estas uvas se sitúa en el Valle de Casablanca, que está ubicado a 45 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 20 de Abril
- ▣ Rendimiento 10 ton/ha
- ▣ Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- ▣ Despalillado 100 %
- ▣ Período de Fermentación 20 días
- ▣ Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- ▣ Envejecimiento 20% del vino por 4 meses en barrica francesa

NOTA DE CATA

Es un vino que posee un atractivo color amarillo dorado con tintes verdes. Nariz llamativa, con notas a papaya, piña madura y damascos turcos. Persiste una sucrosidad que le da un suave toque a miel. Vino muy balanceado en boca, de gran frescor y persistencia.

ANALISIS QUIMICO

- ▣ Alcohol 13.3% (vol/vol)
- ▣ pH 3.43
- ▣ Acidez Total 6.20 g/L expresado en Acido Tartárico
- ▣ Azúcar Residual 2.10 g/L

