



## MIRADOR SELECTION

### 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 madure de manera 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 Marzo
- Rendimiento 10 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

#### VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Período de Fermentación 20 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento Roble francés

#### NOTA DE CATA

Es un vino que posee un atractivo color amarillo dorado con tintes verdes. Sus aromas son llamativos, papaya, piña madura y damascos turcos son algunos de los representantes. Persistente y muy sucroso, con suaves toque a miel en el final de la boca. Es un vino balanceado, de acidez refrescante y de mediana persistencia.

Ideal para acompañar mariscos salteados, pescados, carnes blancas y algunos quesos. Temperatura recomendada para servir entre 12-14°C.

#### ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 13.2% (vol/vol)
- pH 3.37
- Acidez Total 6.2 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.0 g/L

