

Características

Composición Varietal:	100% Chardonnay.
Denominación de Origen:	Valle de Casablanca.
Año de Cosecha:	2007.
Tipo de suelo:	Suelos formados in situ, con pendientes moderadas, de textura franco con presencia de gravilla en el perfil. De una profundidad media, 1,3 mts aprox., con muy buen drenaje.

Edad de los Viñedos:	17 años.
Altitud:	220 m.sn.m.
Orientación:	Norte-Sur.
Clima:	De tipo mediterráneo, con fuerte influencia marítma. Durante el año, presenta 4 estaciones muy definidas, observándose veranos calidos y secos (alrededor de 7 meses) e inviernos lluviosos. Destaca que durante la primavera y el verano, en las mañanas y en las tardes corre una brisa marina fresca y abundante, que modera fuertemente la temperatura, traduciéndose en una conservación de la fruta primaria óptima.

Sistema de conducción:	Espaldera.
Densidad de plantación:	3333 plantas / ha.
Rendimiento:	8.3 ton / ha.
Fecha de cosecha:	El 23 y 24 de abril.

Nota de Catas

Color:	Brillante y alegre amarillo con reflejos verdosos.
Aroma:	Fresco, complejo, incitante, atractivo. Destacan notas de fruta tropical (piña, maracuyá), notas de fruta cítrica (mandarina, pomelo rojo) y notas florales (Jazmín). Finalmente, detrás asoman interesantes notas de frutos secos, almendras tostadas.
Sabor:	Muy fino, de excelente acidez (nervio), largo y sabrosos. Untuosos, hay mucha fruta madura y cítrica.

Análisis Químico

Alcohol:	14.2°
Azúcar Residual:	4.06 g/L
Acidez total:	4.92 g/L (H2SO4)

Proceso de Vinificación.

Se cosechó en el óptimo de madurez fenólica, a través de la degustación de las bayas en terreno. La cosecha se realizó muy temprano en la mañana (07:00 AM hasta las 10:00 hrs AM) realizándose una cosecha 100% manual.

El método de vinificación utilizado consistió en un prensado del racimo entero y el jugo obtenido se llevó a estanques de acero inoxidable (77%) y el resto a barricas nuevas y de segundo uso, ambas, francesas, para iniciar el proceso de fermentación alcohólica. El período de crianza en barricas fue de 6 meses y luego se hizo la mezcla. Antes de salir al mercado el vino fue clarificado suavemente para preservar la estructura, cuerpo y frutuosidad del vino, luego fue cuidadosamente embotellado y permaneció durante 6 en cavas acondicionadas en temperatura y humedad relativa para que el vino evolucione correctamente en botella.

Potencial de guarda: 4 años

Sugerencias Gastronómicas:

Pescados del tipo graso (Salmón, Atún), Pastas con salsas suaves (de crema, de atún), Aves Blancas (Pollo, Codorniz). Tartaleta de verduras, Risotos. Mariscos cocidos (locos, ostras, jaiba). Temperatura de Servicio: 10-12°C



Cuvée
Chardonnay