

Características

Variedad:	Chardonnay.
Composición Varietal:	100% Chardonnay
Denominación de Origen:	Valle de Rapel.
Año de Cosecha:	2008.
Tipo de suelo:	suelos con ondulaciones moderadas, de origen aluvial, textura franco-arenoso, y con un buen drenaje.
Edad de los Viñedos:	200 m.s.n.m (promedio).
Altitud:	220 m.s.n.m.
Orientación:	Norte-Sur.
Clima:	Presenta un clima Mediterráneo, caracterizado por presentar en el año 4 estaciones muy definidas, observándose veranos cálidos y secos e inviernos fríos y lluviosos. La influencia marítima es moderada, debido a la presencia de la cordillera de la costa. Las temperaturas medias de los meses fríos son del orden de los 7°C y 22°C los calurosos.
Sistema de conducción:	Espaldera con poda apitonada bi-lateral.
Densidad de plantación:	4000 plantas / ha.
Rendimiento:	12 ton / ha.
Fecha de cosecha:	Primera semana de marzo.
Nota de Catas	
Color:	Intenso amarillo-verdoso.
Aroma:	Expresivo, complejo, frutoso, delicado. Destacan notas de frutos tropicales, como la papaya, melón; y éstas, a su vez, acompañadas de frescas notas de piña que le dan un agradable frescor. Detrás y delicadamente aparecen sutiles notas de frutos secos tostados, tales como avellanas y almendras.
Sabor:	Vino suave, frutoso y de una elegante acidez. Sabroso, con una agradable fruta en boca, principalmente de papaya, mango y piña. Al retrogusto se dejan sentir las notas de caramelo y toffe aportadas por la sutil crianza en barricas francesas. Es un vino con un gran final de boca y agradable persistencia.

Análisis Químico

Alcohol:	14.1°
Azúcar Residual:	2.4 g/L
Acidez total:	4.01 g/L (H2SO4)
PH:	3.13

Proceso de Vinificación

Los viñedos están ubicados en el Valle de Rapel, con manejos rigurosamente controlados; control de riego, producción controlada. La uva al momento de cosecha presentó un óptimo estado de madurez y se realizó en forma manual. La vinificación se hizo con un 20% del vino en contacto con roble francés, durante seis meses, y el otro 80% se mantuvo en estanques de acero inoxidable, para preservar la intensa fruta. El vino se embotelló muy suavemente y antes de salir a la venta, estuvo durante cuatro meses en bodegas con un control de humedad y temperatura óptima.

Potencial de guarda: 3 años.

Sugerencias Gastronómicas:

Disfrútelo con pescados como el salmón, y la corvina, soufflé de pescado. Carnes blancas con salsas, pollo grillé, ostras gratinadas, quesos suaves, pastas con salsas de mariscos o de crema.

