

Características

Variedad:	Chardonnay.
Composición Varietal:	100% Chardonnay.
Denominación de Origen:	Valle Central.
Año de Cosecha:	2008.
Tipo de suelo:	Planos de origen aluvial, franco-arcilloso, con presencia de piedras desde los 60 cms. de profundidad, con muy buen drenaje.
Edad de los Viñedos:	11-15 años.
Altitud:	280 m.s.n.m.
Orientación:	Norte-Sur.
Clima:	De tipo mediterráneo, con cuatro estaciones muy diferenciadas en el año, observándose veranos cálidos y secos e inviernos fríos y lluviosos. La influencia de la corriente de aire frío que viene de la cordillera de los Andes, actúa como moderador de la temperatura en las tardes.
Sistema de conducción:	Espaldera.
Densidad de plantación:	3333 plantas / ha.
Rendimiento:	13 ton/ha.
Fecha de cosecha:	Se realiza la primera semana de marzo y es 100% manual.

Nota de Catas

Color:	Amarillo-verdoso, muy brillante, límpido y juvenil.
Aroma:	Intenso, de fruta fresca. Notas de piña, plátano son fácilmente encontradas. Acompañan a estas notas de frutas tropicales, notas de frutas cítricas, como el pomelo rosado y sutiles notas minerales.
Sabor:	Entra muy bien en boca, inmediatamente sentimos la excelente relación azúcar-acidez, vino muy jugoso. Ricos aromas de fruta, como papaya y plátano. Es un vino fino, largo y con un muy buen final.

Análisis Químico

Alcohol:	13,4.º
Azúcar Residual:	3.78 g/L
Acidez total:	3.64 g/L (H2SO4)
pH:	3.04

Proceso de Vinificación

La uva se cosechó en el óptimo de madurez y ésta se hizo en forma manual. La vinificación se hizo con un 7% del vino en contacto con roble francés, durante 4 meses, y el otro 93% se mantuvo en estanques de acero inoxidable, para preservar toda la intensa fruta primaria (la que viene de la uva), para ello las fermentaciones se realizaron a bajas temperaturas entre 11-13°C y con mostos muy limpios (aprox. 100 NTU). Luego, se realizaron los tratamientos de clarificación y estabilización para posteriormente, embotellar suavemente y dejar en cavas acondicionadas por 2 meses el vino antes de salir a mercado.

Potencial de guarda: 2 años.

Sugerencias Gastronómicas:

Pescados (corvina, salmón, congrio, etc), mariscos frescos, carnes blancas suaves poco condimentadas, pastas con salsas de mariscos, etc.
Temperatura de Servicio: 10-12°C.



Varietal
Chardonnay