

Valle Central

Los viñedos se sitúan en una ladera con exposición poniente en la Cordillera de la Costa. Clima mediterráneo templado con influencia del Océano Pacífico.

Cosecha

Entre mediados de marzo y comienzos de abril.
12 a 14 toneladas por hectárea.

Vinificación

Prensado suave con un 20% de los racimos enteros y despalillado del 80% de las uvas antes de un molido delicado.

Decantación natural en frío durante 24 horas.

Inoculación con levaduras seleccionadas.

Fermentación en estanques de acero inoxidable por lotes separados según las características específicas de cada lote.

Envejecimiento

En estanques de acero inoxidable hasta el momento del embotellado.

Clarificación

Bentonita, estabilización en frío.

Filtrado estéril antes del embotellado.

Notas de Cata

Vino de intensos aromas de piña y cítricos. En boca se aprecian sabores de piña, una enorme riqueza ácida y cuerpo voluminoso.

Maridaje

Ideal para maridar con pescados como congrio o salmón, mariscos de sabores delicados y carnes blancas poco sazonadas.

Temperatura de servicio recomendada

Servir a 10°C



VARIETAL CHARDONNAY VALLE CENTRAL

Análisis

Alcohol	:	12,6%
Acidez	:	4,06 g/l
pH	:	3,37
Azúcar residual	:	3,13 g/l