

SELECT TERROIR

CHARDONNAY
COSECHA 2018



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

COSECHA

La vendimia 2018 partió un poco mas tarde de lo normal, dado un invierno y primavera mas lluviosa y fresca, seguido de un verano mas templado, luego con los calores de marzo y abril la fruta termino de madurar y se compenso este inicio de vendimia mas lento, terminado al final en los inicios de mayo la cosecha.

La calidad de la fruta recibida fue sana, no se produjeron lluvias en cosecha y de madures adecuada. Los vinos tienen intensidad aromática y acidez junto a volumen y redondez apropiada.

VINIFICACIÓN

El mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable por un período de 21 días a 14°C. Luego de la fermentación, el vino fue filtrado y embotellado de manera de conservar su frescor y sabor.

RECONOCIMIENTOS

· **90 puntos** – Wine & Spirits 2015, cosecha 2014

VARIEDAD

100% Chardonnay, cosechado a mano a mediados de marzo.

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

12 t / ha

TEMPERATURA DE SERVICIO

6-9 grados

DECANTACIÓN

No es necesario

ANÁLISIS BÁSICO

| | |
|---|----------|
| Alcohol: | 12.5° |
| pH: | 3.43 |
| Acidez Total (H ₂ SO ₄): | 3.19 g/L |
| Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂): | 0.09 g/L |
| Azúcar Residual: | 4.64 g/L |

NOTAS DEL ENÓLOGO

| | |
|---------------------|--|
| Color: | Amarillo brillante e intenso. |
| Aroma: | Intensos aromas de fruta tropical madura, plátano, maracuyá y piña. |
| Paladar: | Joven y frutoso, bien balanceado y con un final agradable. |
| Gastronomía: | Pescados grasos, mariscos gratinados, carnes blancas y quesos maduros. |