

Gran Reserva Cuvée Chardonnay

CARACTERÍSTICAS

Variedad:	100% Chardonnay
Denominación de Origen:	Valle de Leyda
Suelos:	Formado in situ, producto de la meteorización de la roca madre y posterior acción climática y microbiológica sobre la roca meteorizada. Es un suelo del tipo granítico con una textura arcillosa. Son suelos con buen drenaje y de una fertilidad media. Dado lo anterior, son suelos que imprimen un vigor medio a las vides.
Condiciones Climáticas:	Clima semi-árido del mediterráneo costero que se refleja en inviernos con lluvia moderada y veranos secos. Hay una fuerte influencia del Océano Pacífico particularmente fría debido a la corriente de Humbolt. La niebla matinal se despeja temprano en la mañana, permitiendo días soleados y una humedad relativa del aire de 60%. En consecuencia, el período de maduración de las uvas es más lento, logrando un desarrollo correcto de aromas y sabores frutosos, junto a un balance perfecto de los niveles de azúcar y acidez de las uvas.
Rendimiento:	7.700 kgs / ha
Fecha de Cosecha:	11 y 12 de abril, 100% manual en horas de la mañana.

VINIFICACIÓN

La uva al momento de la cosecha estaba con el óptimo de madurez (relación azúcar-acidez); la cosecha fue realizada por la mañana y fue 100% manual. La vinificación se hizo en estanque de acero inoxidable, utilizando tecnología y técnicas de primer nivel; bajas temperaturas, manejo de borras finas, algunos lotes macerados a bajas temperaturas previo a la fermentación alcohólica, para así extraer todo el potencial aromático de la película, etc. Luego de la fermentación alcohólica, el vino se mantuvo en estanques de acero inoxidable, a 10°C, para preservar la intensa nota cítrica y fresca antes de su embotellamiento. El vino se envasó suavemente y permaneció en bodega con un control de humedad y temperatura muy rigurosa durante un mes antes de salir al mercado.

Crianza:	El 100% del vino hizo la fermentación alcohólica y crianza en estanques de acero inoxidable. Durante la etapa de crianza el vino se mantuvo con sus borras finas.
----------	---

NOTAS DE CATA

Vista:	Amarillo con tonalidades verdosas. Brillante.
Nariz:	Intenso, fresco, frutoso y concentrado. Predominan los aromas a frutas cítricas, como el pomelo, y las notas minerales.
Boca:	Elegante, untuoso, muy fresco y sabroso. Destacan notas de maracuyá, pomelo, y almendras.
Potencial de Guarda:	4 años
Temperatura de Servicio:	10-12°C.

SUGERENCIAS GASTRONÓMICAS

Pescados grasos como el salmón y la corvina, o con preparaciones más elaboradas como el Soufflé de Reineta. Mariscos frescos (ostras gratinadas) y cocidos (sopa de choritos). Pastas acompañadas de salsas suaves. Carnes blancas, como el pollo y el pavo. Tomate relleno y berenjenas a la crema.

