



Denominación de Origen

D.O.	Valle de Leyda
Cosecha	2020
Composición varietal:	Chardonnay 100%
Rendimiento	11.000 kgs / ha en promedio.
Fecha de cosecha	Tercera semana de marzo.

Vinificación

Las uvas son cosechadas manualmente en la mañana y enviadas a la bodega en bins con 400 kgs de uva. Luego del prensado se realiza una decantación estática con frío por alrededor de 24-48 horas. A continuación del desborre, un 40% del jugo se mantiene en acero inoxidable e inicia la fermentación alcohólica por aproximadamente 25 días a una temperatura entre 12-14°C. El otro 60% del jugo se envía a barricas francesas usadas..

Crianza

60% del vino fermenta y se cría en barricas francesas usadas por 6 meses y un 40% lo hace en acero inoxidable, con movimientos semanales de sus borras finas.

Producción

65.000 botellas.

Suelos

Origen	Granítico.
Formación	In situ.
Textura	Franco-arcilloso.
Fragmentos	Rocas graníticas fragmentadas.

Clima

Clima costero (12 km de distancia al Océano Pacífico en línea recta), lluvias invernales de 250-300 mm. Mañanas nubladas y permanentes brisas frescas provenientes del pacífico mantienen una temperatura media menor a 25°C durante el día en toda la etapa de madurez de la uva.

Notas del enólogo

Falta texto

Notas de Cata

Color

Intenso color amarillo verdoso (tipo limón).

Nariz

Muy fresca, sugerente, nítida, cítrica y floral. Destacan notas minerales, notas cítricas, como el pomelo rosado, mandarina, lo que lo hace muy fresco. Sutiles notas de vainilla y especias provenientes de la crianza sobre lías en barricas francesas aportan mucha complejidad.

Boca

Su paladar es muy intenso en frutas de boca, jugoso, largo, sabroso, rico. Tiene una muy agradable textura aterciopelada. Destaca, como aroma de boca, algunos toques minerales que le dan mucha elegancia al vino. Es un vino largo, de un retrogusto agradable y que destaca mucho por ser muy fresco.

Maridaje

Recomendamos maridar este vino, por su balanceada relación alcohol-cidez y por su textura, con pescados como la albacora, salmón, congrió. También por su carácter cítrico y mineral, recomendamos maridarlo con algunos mariscos como los choritos, almejas. Indudable se recomienda disfrutarlo como aperitivo, ya sea solo o acompañado con quesos tipo gruyere, edam o brie.

Potencial de Guarda

5 años

Temperatura de servicio

10-12°C

Análisis Químico

Alcohol	13,5°
pH	3.31
Acidez total	7.71 g/L
Azúcar Residual	2.12 g/L