



Denominación de Origen

D.O.	Valle de Casablanca
Cosecha	2021
Composición varietal	100% Chardonnay
Rendimiento	12 a 14 toneladas por hectárea
Fecha de cosecha	La uva fue cosechada la segunda semana de Marzo de 2020 con rendimientos de 12-14 toneladas por hectárea.

Vinificación

Una vez que llega la uva a la Bodega se prensa, se limpia el mosto y comienza la fermentación a bajas temperaturas durante 20 días. Luego se hace un desborre donde se dejan sólo las borras finas. Luego el vino se deja en contacto con Roble francés durante 3 a 4 meses manteniendo sus borras finas en suspensión durante el mismo periodo de tiempo.

Crianza

3 a 4 meses en tanques de acero inoxidable con lías finas en suspensión y contacto con roble francés.

Producción

360.000 botellas

Suelos

Origen: Cordillera de la costa
Formación: Graníticos de lomaje y aluvial
Pendiente: 1,5%
Textura: Franco arenoso (50% Arena - 30% Arcilla - 20% Limo)

Clima

Templado cálido con lluvias invernales y una estación seca prolongada, con influencia costera y brisas frescas provenientes del pacífico y precipitaciones anuales promedio de 200 mm.

Notas de Cata

Color

Chardonnay de color amarillo pálido brillante.

Nariz

Alta intensidad aromática presentando notas a manzana verde, durazno blanco y avellanas.

Boca

En boca es sabroso, de volumen medio, con una textura ligera que se complementa muy bien con las notas tostadas de la maderas, dando un final agradable y largo.

Maridaje

Puede ser maridado con pescados grasos como el salmón y el mero, con carnes blancas y pastas en base a queso.

Análisis Químico

Alcohol	12,8°
pH	3,3
Acidez total	6,2 (g/L)
Azúcar residual	2,8 (g/L) ²