



### Denominación de Origen

<b>D.O.</b>	Valle Central
<b>Cosecha</b>	2021
<b>Composición varietal</b>	85% Chardonnay
<b>Rendimiento</b>	Con rendimientos promedio de 15 a 16 toneladas por hectárea.
<b>Fecha de cosecha</b>	A principios de marzo.

### Vinificación

La uva es vinificada en cubas de acero inoxidable en contacto con maderas tostadas y sin tostar, cuyo fin es dar concentración y un mayor realce de fruta. La fermentación es llevada a cabo por levaduras seleccionadas que destacan la tipicidad de la cepa, además de contar con control de temperatura durante toda la fermentación con rangos entre 14 y 16°C siendo un punto clave para mantener el frescor y carácter frutal de la cepa.

### Crianza

2 meses en tanques de acero inoxidable con lías finas en suspensión.

### Producción

1.066.000 botellas

### Suelos

Principalmente suelos aluviales que se originan por el arrastre de rocas al descender de cordillera a mar a través de los ríos. Son suelos planos de textura franco arenosa, con porcentajes variables de arcilla. Otras zonas presentan un mayor contenido de piedras, aumentando la permeabilidad del suelo y un buen enraizamiento de la planta.

### Clima

Mediterráneo-Templado, con buena amplitud térmica en período de maduración que va desde los 17°C a los 25°C, lo que favorece la concentración de azúcares, a mantener una buena acidez natural y a un buen desarrollo de aromas.

### Notas de Cata

#### Color

Amarillo dorado suave.

#### Nariz

Aromas de carácter tropical, con notas tostadas y suaves toques a frutos secos que van en perfecta armonía con la fruta.

#### Boca

En boca es un vino suave, de acidez balanceada aportando frescor, con una textura cremosa que da un final largo y agradable.

### Maridaje

Perfecto con carnes blancas: pollo, aves de caza, cerdo y ternera. Ideal con pastas.  
Servir a temperaturas entre 10-12°C

### Análisis Químico

<b>Alcohol</b>	12,7°
<b>pH</b>	3,33
<b>Acidez total</b>	6,8 (g/L)
<b>Azúcar residual</b>	3,3(g/L)