



Denominación de Origen

D.O.	Valle Central
Cosecha	2021
Composición varietal	85% Chardonnay
Rendimiento	Con rendimientos promedio de 15 a 16 toneladas por hectárea.
Fecha de cosecha	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

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