

Datos técnicos

- Composición Varietal: 100% Chardonnay
 - Denominación: 100% Valle del Maipo
 - Alcohol: 13.8%
-

Armonías

Dada su gran estructura, podría ser maridado con fettuccini en salsa de mariscos, pescados grasos a la parrilla como el mero, atún y salmón, acompañados por verduras salteadas y locos con salsa de jaiba.

Notas del Enólogo

La temporada 2012-2013 presentó un invierno con escasas precipitaciones, sin embargo, la presencia de lluvia durante la primavera permitió una excelente floración y cuaja. El verano tuvo temperaturas promedio más bajas que lo normal y presentó alta nubosidad. Esto logró alargar el proceso de maduración, obteniendo mostos con excelente acidez natural, gran carácter varietal y acumulación de azúcares muy moderada.

Vinificación

Luego de una cuidadosa cosecha manual que se inició los primeros días de marzo, las uvas fueron llevadas a la bodega, pasaron por una selección de racimos y posteriormente se prensaron. En el caso de este vino se trabaja cuidadosamente el aporte de madera. Para esto un pequeño porcentaje del jugo se fermenta en barricas nuevas francesas, y madura en ellas por alrededor de 6 meses. El resto de la mezcla fermenta en estanques de acero inoxidable de modo de realzar los sabores frutales de esta cepa. Antes de ser embotellado realizamos la mezcla de los componentes, luego se clarifica y se filtra el vino.

Notas de Cata

De un amarillo pálido con ribetes dorados y destellos verdosos, este Chardonnay tiene aromas a frutas tropicales como mango, guayaba y piña madura. Es un vino elegante con madera muy bien incorporada, que recuerda la vainilla y toques acaramelizados. De gran cuerpo y acidez media en boca.

