



## CHARDONNAY

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle Central
ALCOHOL	13,5° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0,5 g/Lt
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/Lt

### CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

### VIÑEDOS

**Año de plantación:** 1990

**Sistema de conducción:** Espaldera vertical

**Densidad:** 1.660 plantas/hectárea

**Rendimiento:** 14 ton/hectárea

**Cosecha:** Cosecha manual con doble selección en el viñedo, durante la primera quincena de marzo.

**Suelo:** Suelo profundos de textura franco arcillosa.

### VINIFICACIÓN

**Maceración:** Corta maceración por 10 días.

**Extracción:** Remontaje tradicional con aplicación de nitrógeno líquido.

**Fermentación:** Se inicia con levadura seca activa (Bayanus).

**Temperatura:** 17°C-18°C, con aireación al final de la fermentación.

**Guarda :** Vino conservado sobre sus borras en estanques de acero inoxidable por 2 – 3 meses.

### NOTAS DE CATA

**Aspecto:** Color amarillo pajizo con reflejos dorados.

**Nariz:** Intensas notas florales, a pera y a flor de acacia.

**En boca:** Fresca entrada gracias a su acidez moderada y cuerpo medio, con sobresalientes notas a frutas exóticas en el final de boca.

### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Pavo asado.