

VERAMONTE



CHARDONNAY | 2018

VIÑEDOS SUSTENTABLES

VALLE DE CASABLANCA

COMPOSICIÓN

100% Chardonnay

NOTAS DEL ENÓLOGO

Las uvas son cosechadas a primera hora de la mañana. Inmediatamente después los racimos se prensan enteros, de forma de obtener el jugo y la estructura que aporta escobajo. El jugo decanta por 24 horas y luego se trasiega parte para ser fermentado en barricas de roble neutro con levaduras nativas y el resto en tanques de acero. El treinta por ciento del vino pasa por una fermentación maloláctica espontánea, lo que permite un resultado suave y cremoso, sin perder su frescor.

COSECHA 2018

Una temporada extraordinaria, un invierno muy lluvioso superando los record de los últimos diez años en el valle de Casablanca. De temperaturas moderadas durante todo el periodo, lo que favoreció a una maduración lenta que a su vez nos entregó un calidad sobresaliente de la fruta. Las uvas fueron cosechadas en óptimas condiciones, en su momento de máxima expresión para el valle, entregando un vino fresco, intenso y de largo final.



VIÑEDOS SUSTENTABLES ENTREGAN
LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS
SUELOS VIVOS.



12°C - 53°F



MARISCOS, ENSALADAS
CON CARNES BLANCAS



ALCOHOL
14°



15% EN BARRICA
NEUTRA POR OCHO MESES



PH
3.0



AZÚCAR RESIDUAL
3,6 G/L



ACIDEZ
4.0 G/L

WWW.VERAMONTE.CL