

CHARDONNAY 2017

VIÑEDO

Variedad:

Chardonnay 100%

D.O:

Valle de Casablanca.

Suelo:

Arcillo-arenoso. Profundidad de 2 m.

Cosecha

La cosecha se realizó desde el 10 al 23 de Marzo, momento en que la uva presentó su mayor potencial aromático. Los racimos fueron recolectados manualmente a tempranas horas de la mañana, para luego ser transportados y cuidadosamente seleccionados, conservándose la calidad y el carácter obtenidos de este cepaje cultivado en el Valle de Casablanca.

Vendimia

La temporada 2017 presentó temperaturas medias a altas en el valle. Esto se tradujo en una madures más rápida de las uvas comenzando la cosecha a principios de Marzo, obteniéndose vinos equilibrados y aromáticos.

VINIFICACIÓN

Fermentación

El 100% de este vino fue fermentado en estanques de acero inoxidable para conservar los aromas propios de esta variedad.

Crianza

Una vez terminada la fermentación se dejó reposar durante 6 meses sobre sus lías, realizando suaves movimientos (bâtonnage) para maximizar el contacto y aporte de borras finas al vino. Un 25% del volumen estuvo en crianza de roble francés por el mismo período de tiempo que el componente frutal.

Datos Técnicos

Alc/Vol: 13,0% GL

pH: 3,24

Acidez: 5,27 g/L (Ac. Tartárico)

Azúcar Residual: 3,3 g/l

Potencial de Guarda

5 años guardado en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

Amarillo pálido brillante. En nariz es elegante y expresivo, resaltando aromas a frutas tropicales del tipo papaya y piña complementadas con suaves notas de vainilla y frutos secos aportados por su crianza en encina francesa. Vino de buen volumen, redondo, y rica acidez. Final de boca suave donde predominan frutos tropicales y suave vainilla.

GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 8-10° C. Acompaña pescados grasos, quesos, risottos, mariscos, pastas y carnes blancas.



VENTISQUERO
Espíritu Desafiante