

Signature Series

CHARDONNAY 2020

Valle de Colchagua-Costa

Viñedos

Viñedo ubicado en Nilahue, 50 kms. del Océano Pacífico. Clima mediterráneo con fuerte influencia de las brisas del océano por las mañanas.

Suelos franco-arcillosos, con gravas en distintos estratos, de profundidad media.

Vinificación

La uva despalillada es prensada cuidadosamente y los mostos obtenidos son seleccionados de acuerdo con su calidad. Decantación estática a baja temperatura y fermentación alcohólica entre 13°C a 17°C dependiendo del lote.

Al terminar la fermentación un porcentaje de la mezcla va a barricas francesas y americanas, nuevas y usadas por un periodo de 6 meses aproximadamente. El otro porcentaje de la mezcla se mantiene en estanques de acero inoxidable con trabajo de lías para aportar mayor untuosidad y redondez final.

Notas de cata

Color: Amarillo dorado brillante.

Aroma: Piña, mango, toques de banana y vainilla.

Sabor: Frutas tropicales y cítricas. Untuoso y persistente. En boca aparecen notas de banana madura, además de caramelo.



SUGERENCIAS DE CONSUMO

Pescados grasos, mariscos gratinados, quesos suaves y risottos.

Temperatura de consumo: 12°C

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5 % vol.

Azúcar Residual: <4 g /L.

Composición: 100% Chardonnay