

SELECT TERROIR

CHARDONNAY
COSECHA 2016



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

COSECHA

La cosecha 2016 fue marcada por un invierno seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Un verano templado permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso. El otoño partió seco y luego llegaron lluvias inusuales hacia fines de Abril, que influyeron en tener una cosecha mas adelantada en las variedades Tintas. Estas condiciones originaron vinos frescos, de buen balance, de bajo grado alcohólico y mucha elegancia.

VINIFICACIÓN

El mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable por un periodo de 21 días a 14°C. Luego de la fermentación, el vino fue filtrado y embotellado de manera de conservar su frescor y sabor.

RECONOCIMIENTOS

· **90 puntos** – Wine & Spirits 2015, cosecha 2014

VARIEDAD

100% Chardonnay, cosechado a mano a mediados de marzo.

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

12 t / ha

TEMPERATURA DE SERVICIO

12° C

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	12.5°
pH:	3.34
Acidez Total (H2SO4):	3.77 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.27 g/L
Azúcar Residual:	4.35 g/L

NOTAS DEL ENÓLOGO

- Color:** Amarillo brillante e intenso.
- Aroma:** Intensos aromas de fruta tropical madura, plátano, maracuyá y piña.
- Paladar:** Joven y frutoso, bien balanceado y con un final agradable.
- Gastronomía:** Pescados grasos, mariscos gratinados, carnes blancas y quesos maduros.