

# Reserva Chardonnay



## NOTAS DE CATA

De color amarillo vibrante.

En nariz presenta intensos aromas tropicales a plátano maduro y piña, acompañadas de frescas notas cítricas

En boca es frutoso con notas minerales, fresco y de buen equilibrio.

Sugerencias: Es un compañero ideal de pescados cocidos y mariscos salteados con salsas. También acompaña muy bien todo tipo de pastas preparadas con salsas.

Potencial de guarda: Mantendrá hasta los próximos 3 años todas sus características frutales.

**Temperatura:** 10°C.

## DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2020  
APELACIÓN : Maule  
CEPA : 100% Chardonnay

## VIÑEDO

FUNDO : Batuco, 30 Kms del Océano Pacífico, 187 msnm  
SUELO : Suelos antiguos de origen granítico, el cual se encuentra en un alto grado de descomposición con medio contenido de arcilla.

RENDIMIENTO : 8.000 a 10.000 kg/ha  
COSECHA : Manual durante la segunda semana de marzo.

## VINIFICACIÓN

PRENSADO : Racimo completo, luego 24 hr decantación.  
FERMENTACIÓN : En tanques de acero inoxidable a 14-16° C, durante 14 días aprox.

## ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 13,5°                      AZÚCAR RESIDUAL: 2  
pH : 3,2                                ACIDEZ TOTAL : 6,4