



Tierra del Fuego

VINEYARD SOURCE  
SOIL TYPE  
VARIETIES  
CANOPY MANAGEMENT  
CLIMATIC DATA

PEÑASCO VINEYARDS - VALLE DE LONCOMILLA-CHILE  
STONY ALLUVIAL-COLUVIAL  
100% CABERNET SAUVIGNON  
VERTICAL SHOOT POSITIONING  
SUBHUMID MEDITERRANEAN WITH 750MM  
RAINFALL DURING WINTER

## GRAN RESERVA CHARDONNAY

### ANALISIS

Alcohol Degree	:13,6°
Volatile Acidity	:0,37 g/L
Total Acidity	:4,1 g/L
pH	:2,98
SO <sub>2</sub> free	:32 mg/L
SO <sub>2</sub> Total	:86 mg/L
Residual Sugar	:2,54 g/L
Malolactic Fermentation	:30%

### Origen de la uva:

Viñedos propios ubicados en localidad de El Peñasco- San Javier - Valle de Loncomilla.

### Clima:

Clima mediterráneo subhúmedo con precipitaciones anuales promedio de 700 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías con diferencias térmicas entre el día y la noche de 18°C a 20°C las temperaturas son influenciadas por los vientos de la cordillera de los Andes.

### SUELOS:

Suelos pedregosos de origen aluvial y coluvial.

### Manejo del viñedo:

La plantación posee una densidad de 5.000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera y poda en doble guyot, despuentes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales suaves desde mediados de enero y un deshoje intenso a dos semanas de la cosecha para aumentar la exposición de las uvas.

### Variedad:

100% Chardonnay

### INIFICACIÓN:

Las uvas previamente seleccionadas fueron despalladas y suavemente molidas y enfriadas rápidamente a 8° mediante un intercambiador térmico. En las prensas neumáticas se realizó una maceración prefermentativa en frío (10° a 12°C) por 6 horas, con el objetivo de extraer aromas y sabores contenidos en la piel. El jugo obtenido de los prensados a bajas presiones fue separado y decantado en frío durante 24 horas. El 50% de mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable, a bajas temperaturas (11° a 14°C) por levaduras seleccionadas r.f. Bayanus. El 50% del mosto fue fermentado en barricas de roble francés, a temperaturas de 20° a 22°C. Luego esta fracción del vino fue criado en barricas sobre sus llas finas por 4 meses, antes de ser mezclado, estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y cuidadosamente embotellado.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

COLOR: Amarillo claro, brillante, suaves tintes verdosos.

AROMA: Densamente frutal, con notas a banana, piña, cítricos y vainilla, suave toque a roble. Complementadas por notas de tostadas y miel.

PALADAR: En boca es redondo, con sabores cítricos, acompañados de un elegante roble que llevan a un largo y cremoso final.

### COMIDA Y VINO

Pruebe con carnes de cerdo, jamón ahumado, pato asado, ganso, salmón grillé, pastas con cremas, ostiones al vapor, pimientos rostizados.

