



Tierra del Fuego

VINEYARD SOURCE
SOIL TYPE
VARIETIES
CANOPY MANAGEMENT
CLIMATIC DATA

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

RESERVA CHARDONNAY

ANALISIS

Alcohol Degree	:13,5°
Volatile Acidity	:0,37 g/L
Total Acidity	:4,1 g/L
pH	:2,98
SO2 free	:32 mg/L
SO2Total	: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, despuntes 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 despalilladas 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 *rf. 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 lías 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.

