




Tierra del Fuego



VINEYARD SOURCE
SOIL TYPE
VARIETIES
CANOPY MANAGEMENT
CLIMATIC DATA

:CENTRAL VALLEY - CHILE
:STONY ALLUVIAL-COLUVIAL
:100 % SAUVIGNON BLANC
:VERTICAL SHOOT POSITIONING
:SUBHUMID MEDITERRANEAN WITH 750MM
RAINFALL DURING WINTER

CLASSIC CHARDONNAY

ANALISIS

Alcohol Degree	:13,5°
Volatile Acidity	:0,32 g/L
Total Acidity	:3,2g/L
pH	:3,3
SO2 free	:32 mg/L
SO2Total	:78 mg/L
Residual Sugar	:2 g/L
Malolactic Fermentation	:0%

Origen de la uva:

Viñedos ubicados en el Valle Central -Chile

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.

Suelo:

Suelos pedregosos de origen aluvial y coluvial.

Manejo del viñedo:

La plantación posee una densidad de 3.300 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera y poda en cordón apitonado. Despuntados de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a dos semanas de comienzo de la cosecha para aumentar la exposición de las uvas.

Variedad:

100% chardonnay

VINIFICACIÓN:

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 100% de mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable, a bajas temperaturas (11° a 14°C) por levaduras seleccionadas r.f. Bayanus. Luego fue mezclado, estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y cuidadosamente embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR:

Amarillo claro, brillante, suaves tintes verdosos.

AROMA:

Vino de aromas frutales, con notas a banana, piña y duraznos con un agradable toque a miel.

PALADAR:

Al paladar es refrescante, con sabores a frutos tropicales y cítricos, acompañados de un elegante y cremoso final de boca.

COMIDA Y VINO:

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

