



Reserva Chardonnay

Valle de Aconcagua

El enólogo Horacio Vicente ha elegido las mejores parcelas de viñedos, para capturar los aromas más característicos de cada cepa, y crear una experiencia única y excepcional con cada vino.

COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha Manual
100% Chardonnay

CLIMA & SUELO

Las riberas del río Aconcagua proporcionan un suelo arenoso de baja fertilidad y buen drenaje. Por otra parte, la brisa fresca que desciende en las noches desde la cordillera de Los Andes, crea una excepcional variación de temperatura, entregándole un carácter mineral y frutal que distingue a este Chardonnay.

PROCESO

Cosechado manualmente, este vino es fermentado en roble francés, y luego envejecido en las mismas barricas por 8 meses. Sólo al 10% del vino se le realiza fermentación maloláctica. Antes de salir al mercado, es guardado en botella durante al menos 3 meses

DATOS DE ANÁLISIS

| | | |
|------------------|------|-----------------|
| Alcohol: | 13.5 | % por vol. |
| Acidez Total: | 6,54 | g/L (Tartárico) |
| pH: | 3.3 | |
| Azúcar Residual: | 2.8 | g/L |

*Datos de análisis pueden variar de un lote a otro



Degustación

De color amarillo con reflejos dorados. Es un vino limpio, fresco y luminoso, con un susurro a roble, sabores a pera y piña madura. Presenta una punta ácida y afilada, con una influencia de madera bien balanceada e integrada.

Maridaje sugerido

Un impresionante vino para lucir con tagliatelle, salmón ahumado o atún grillado. Servir a 10°C.
Capacidad de guarda: 2 a 3 años, pero se puede disfrutar desde ya.

Prensa & Premios

90 puntos, Tim Atkin 2019 (Vintage 2018)
Medalla de Plata, Challenge du Vin 2018, France (cosecha 2017)
Medalla de Oro, Challenge du Vin 2017, France (cosecha 2016)
Medalla de Oro, Challenge du Vin 2016, France (cosecha 2015)
Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles-Chile 2010 (cosecha 2009)
Medalla de Bronce, International Wine Challenge 2009 Londres (cosecha 2008)
Medalla de Plata en Concours Mondial Bruxelles 2007 (cosecha 2006)