



## CHARDONNAY

Variedades: Chardonnay 100%

Kilogramos por hectárea: 6.000 a 8.000

Hectolitros por hectárea: 35 a 48

Región: Juanicó

Suelo: Calcáreo arcilloso

Clima:

~ Templado con influencia oceánica

~ Temperatura media anual 16.6°C

~ Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos

### Método de Elaboración:

~ Selección y cosechada manual durante horas más frías del día

~ Corta maceración fría previa al prensado

~ Enfriamiento del jugo a 5°C

~ Fermentación entre 14°C a 18°C.

~ 30% del vino pasa por barricas de roble Americano y Francés durante 3 o 4 meses.

### Notas del Enólogo:

Vino armónico con muy buena estructura logrado por una madurez en el viñedo. Al momento de su cosecha las uvas son de color dorado y en la degustación reflejan notas a miel y pan tostado.

Color: Amarillo oro

Nariz: Frutado y floral: frutas blancas como pera y durazno - flores blancas como jazmín del país, pan tostado y miel.

Boca: Combina armoniosamente fruta y roble con notas de durazno, miel, vainilla, almendras y crema. Largo en boca.

Servicio: 8° C a 10° C

Recomendación: Ideal para acompañar una picada de quesos y fiambres tanto como pescado y carnes blancas.