



- **Apelación:** *Valle Central*
- **Composición:** *100% Chardonnay*
- **Alcohol:** *13.5 % vol.*
- **pH:** *3,41*
- **Azúcar Residual:** *2,59 g/l*
- **Acidez Total:** *5,70 g/l*

SUELO

Según geólogos, esa zona fue fondo marino y de ahí las altas dosis de calcio y mineral encontrados en los viñedos y que dan su particular aporte.

CLIMA

Un clima Mediterráneo con inviernos fríos y precipitaciones promedio, principalmente durante los meses invernales. Los veranos presentan temperaturas medias-altas en la noche, lo cual permite la lenta maduración de las uvas durante el período estival. Gracias a la ausencia de precipitaciones durante el período de maduración, las uvas fueron cosechadas bajo condiciones óptimas.

VENDIMIA

En términos generales, la temporada de crecimiento de 2015 resultó ser un poco más complicada que la del año anterior, el año fue relativamente seco y cálido, y la cosecha se llevó a cabo hasta con 10 días de anticipación en ciertas regiones y en varios casos resultó con mayores rendimientos que lo previsto. Los vinos blancos están aromáticos y frescos, y los tintos muestran mucha fruta, con uvas más maduras y excelentes taninos. A pesar de que en algunos casos los alcoholes pueden estar más altos que en años anteriores debido a que las elevadas temperaturas produjeron mayores azúcares al momento de la cosecha.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Un vino intensamente aromático y altamente refrescante que abre con notas de mango, melón y miel. En paladar es suave y equilibrado, con un final agradable.