



- **Apelación:** *Valle Central*
- **Composición:** *85% Chardonnay - 15% Viognier*
- **Alcohol:** *13% vol.*
- **pH:** *3,1*
- **Azúcar Residual:** *3,0 g/l*
- **Acidez Total:** *5,8 g/l*

SUELO

Suelos francos, principalmente arenosos, arcillosos, de vigor medio que son característicos de nuestro Valle Central. Las vides se plantan en un sistema de espaldera vertical y posee riego por goteo, lo cual permite una óptima y controlada irrigación.

CLIMA

El clima Mediterráneo de Chile combina veranos cálidos y secos e inviernos fríos y lluviosos que son ideales para las vides. La reciprocidad entre los efectos del Océano Pacífico y la Cordillera de los Andes, dan como consecuencia una temporada de crecimiento con días soleados y noches frescas, que crean una precisa oscilación térmica.

VENDIMIA

Este año será recordado como de un clima más cálido de lo normal, ausente de lluvias en prácticamente toda la temporada, un verano de muchos días soleados y temperaturas más que agradables. Las condiciones climáticas en esta temporada 2012 fueron un gran aliado.

Comentario del Enólogo

Este Chardonnay es un vino fresco, que presenta notas a mango, melón y miel. En el paladar es suave y balanceado, con un agradable final. Delicioso como aperitivo, con pescados, mariscos, risotto y pastas. Ideal para servir a 12-14°C.