

ANAKENA

CHARDONNAY 2016



- **Composición:** Chardonnay 100%
- **Alcohol:** 13.5 % vol.
- **pH:** 3,36
- **Azúcar Residual:** 4,42 g/l
- **Acidez Total:** 5,59 g/l
- **Fermentación:** Acero inoxidable

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 pueden ser cosechadas bajo condiciones óptimas.

VENDIMIA

Las temperaturas frescas de primavera, así como precipitaciones superiores al promedio en tiempo de cosecha, hicieron que la vendimia 2016 empezara más temprano, siendo muy desafiante, pero con resultados óptimos. A pesar de estar adelantada, en esta cosecha se produjeron bayas pequeñas a normales, lo que permitió entregarle al vino una excelente concentración de sabores y una gran estructura.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Un vino intenso que se abre con notas a mango y melón. El paladar es rico, suave y equilibrado.

MARIDAJE

Perfecto cuando se combina con mariscos o risotto. Disfrutar a una temperatura entre 12º y 14º.