



- **Apelación:** *Valle Central*
- **Composición:** *100% Chardonnay*
- **Alcohol:** *12.5 % vol.*
- **pH:** *3,45*
- **Azúcar Residual:** *4,60 g/l*
- **Acidez Total:** *5,90 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

Esta temporada estuvo marcada por eventos de distinta naturaleza y de incidencia significativa tanto en el desarrollo de los viñedos como de la cosecha.

Se puede definir como una temporada muy técnica, es decir, que puso a prueba la experiencia y conocimientos de los enólogos. El invierno fue bastante bajo en precipitaciones, concentrándose en Junio y Julio, luego tuvimos una ola de calor que se presentó en enero, que aceleró la maduración y concentración de las uvas, y el efecto de los incendios en los meses de verano previos a la cosecha.

Concluidas la cosecha y la vinificación, la evaluación global de los vinos obtenidos permite afirmar que la balanza se inclina hacia la alta calidad que buscamos.

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.

MARIDAJE

Perfecto cuando se combina con mariscos o un risotto cremoso. Ideal para servir a 12 – 14°C.