

Gran Reserva 2018 Chardonnay

“Color pajizo pálido. La nariz exhibe notas a damascos secos, limón y pedernal. La barrica sumó toques de heno y caramelo. En boca, el vino es cremoso, tenso y con cuerpo, con un final fresco y persistente.”



13.8 %	3,24	5,66 CL	2,7 CL	0,49 CL
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ VOLÁTIL

VIÑEDO

Toda la fruta proviene de nuestro viñedo ubicado en una de las zonas más frías al oeste del Valle de Casablanca. En 1997 fueron plantadas vides sin injertar de Clon Mendoza en suelos mezcla de arcilla gris y arena. Esta selección de clon Mendoza nos da fruta de bayas pequeñas de piel gruesa y los rendimientos promedio alcanzados fueron de 5 toneladas por hectárea..

COSECHA

Después de una temporada relativamente fresca y seca, las uvas fueron cosechadas mecánicamente entre el 20 y el 21 de marzo. La cosecha se realizó durante la noche a una temperatura ambiente por debajo de los 10°C.

VINIFICACIÓN

Al llegar a la bodega las uvas fueron despalladas y trituradas en la prensa neumática. El jugo resultante fue transferido a estanques de acero inoxidable, inoculado con levaduras seleccionadas y trasegado por gravedad a barricas francesas y barriles de primer a sexto uso. Las temperaturas durante la fermentación alcanzaron una máxima de 22°C (78°F) y, una vez que finalizó la fermentación en las barricas, se produjo la fermentación maloláctica. Dado que las temperaturas en la sala de barricas durante el invierno son bajas, esta fermentación ocurrió lentamente y las barricas se sulfitaron antes de que acabara para preservar la acidez. Battonage se realizó cada semana por 6 meses. Luego de estar el vino un total de 11 meses en barrica, se trasegó suavemente con nitrógeno a un estanque de acero inoxidable para estabilizarlo, filtrarlo y embotellarlo. Producción Total: 1,770 cajas.