

# Reserva 2019 Chardonnay

*“Aromas a limón y ciruelas verdes,  
con un toque a pan tostado. Enérgico  
y seco, con una sensación cremosa  
en boca y un final medio-largo”.*

<b>13.5%</b>	<b>6.2GL</b>	<b>2.5GL</b>	<b>35 PPM</b>
ALCOHOL TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	Al embotellar SO2 LIBRE

## SERVICIO

Idealmente entre 6 y 8°C con mariscos, crustáceos (jaiba es un favorito en Chile) y aves de corral.

Hierbas y especias como salvia, estragón y nuez moscada. Zucchini asado, setas y quesos cremosos como el vacherin, époisses o burrata.



## ORIGEN

Viñedo único, Casas del Bosque, Casablanca.

## TERROIR/SUELO

Principalmente suelos franco arenosos amarillos. Una mezcla de clones Mendoza no injertados y clones franceses injertados. El viñedo está ubicado a 18 km del Océano Pacífico, a 250 metros de altura.

## CONDICIONES CLIMÁTICAS Y DEL VIÑEDO

Viñedo ubicado en el extremo más occidental del valle de Casablanca. Los rendimientos promedian las 7 toneladas por hectárea (3.2 toneladas por acre).

Frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías. Las temperaturas promedio en verano son 18,9 °C y en invierno 10,7 °C. La oscilación diurna en Marzo es de 13,1°C. El agua caída anual promedia los 380mm, concentrándose entre Mayo y Septiembre.

## VINIFICACIÓN

Luego de la cosecha, las uvas fueron despalilladas y prensadas en una prensa neumática. Los jugos resultantes fueron dejados a descansar en frío por una noche, para ser transferidos al día siguiente a tanques de acero inoxidable, inoculados con levaduras selectas y fermentados a temperaturas de entre 15 y 18°C. Tras la fermentación, un 25% del vino joven fue transferido a barricas de roble francés pasando por una fermentación maloláctica. El resto fue dejado en sus lías antes de realizar la mezcla final. Luego se clarificó, se estabilizó en frío y filtró. El primer embotellado fue el 30 de Enero de 2020. La producción total fue de 7.200 cajas.

VIÑA  
**CASAS DEL BOSQUE**  
CHILEAN PREMIUM WINES