P|K|N|T®

Reserva

Chardonnay

Variedades: 100% Chardonnay.

Denominación: Valle Central, subregión Valle de Curicó.

Cosecha: Cosecha Manual a partir de la tercera semana de Febrero.

Viñedos: Viñedos de edad media conducidos en sistema de espaldera vertical sobre suelos de fertilidad media ubicados en la zona central. Con gran influencia de la cordillera la que permite una lenta madurez y gran expresión aromática.

Vinificación: La uva seleccionada es fermentada a 16°C temperatura en pequeños estanques de acero inoxidable. Finaliza la fermentación alcohólica una porción termina fermentación maloláctica en barricas de roble francés y americano y la otra porción en estanque sobre sus borras lo que permite una mayor complejidad aromática.

Composición del Vino

Alcohol: 13,2 % by vol
Acidez Total: 5,4 g/L en ácido tartárico.
PH: 3,3
Azúcar Residual: 3,0 g/L.

Notas de Cata: Color amarillo claro de nariz delicada un perfecto balance entre las notas cítricas propias de zonas más frías e intensas notas a frutos blancos como pera, piña, durazno y chirimoya. De final largo, en boca se muestra complejo y elegante con una rica acidez.

Sugerencias: Servir entre 8-10°C. Recomendable para platos con mayor contenido graso como fetuchini Alfredo o pescados como salmón, albacora con diferentes tipos de salsas.

Hernando de Aguirre 1915, Providencia. Santiago-Chile.
www.terraustralwines.com