



CHARDONNAY RESERVA 2006 FICHA TÉCNICA

INFORME DE COSECHA

La temporada climática 2005-2006 se caracterizó por un Invierno de precipitaciones sobre lo normal (649 mm), la primavera tuvo la complejidad de presentarse con humedad y temperaturas críticas al término de la floración y terminó con un verano seco, con ausencia total de neblinas y precipitaciones que permitieron esperar una madurez óptima en todos los cepajes.

NOTAS TÉCNICAS

Este vino blanco Chardonnay es el resultado de una delicada cosecha de uvas a tempranas horas de la mañana, para recolectar el fruto fresco. Se inicia la fermentación a temperatura controlada para luego terminarla en barricas de roble francés donde el vino permanece por un periodo de 5 meses. Se maneja cuidadosamente su permanencia en barrica para potenciar su estructura evitando una sobre maderización del vino, obteniendo un vino complejo de gran carácter varietal.

NOTAS DE CATA

De atractivo color amarillo con matices dorados y verdosos. En nariz es un vino fresco y complejo, donde resalta su carácter frutal que evoca frutos tropicales, piña y banana. En el paladar es un vino untuoso, intenso, de equilibrada acidez y frescura, de agradable y prolongado final de boca.

TEMPERATURAS

Se recomienda tomar a una temperatura de 10° a 12 °C

PAÍS

CHILE

REGION

VALLE DEL ALTO CACHAPOAL / RENGÓ

VARIEDAD

100% CHARDONNAY

COSECHA

2006

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	14,2 %
ACIDEZ TOTAL	3,29 g/Lt (H ₂ SO ₄)
PH	3,20
AZUCAR RESIDUAL	3,3 g/Lt

