



2006 Chardonnay



Descripción

Apariencia	: Amarillo pálido.
Aromas	: Intenso centro de frutas tropicales, acaramelado, vainilla y tostado, rodeado por algunas notas salvajes que dan complejidad a la nariz de este vino.
Sabores	: Chispeante pero suave y aterciopelado. Rico en sabores de frutas tropicales y cremosidad, enmarcado con un roble generoso y bien integrado.
Composición Varietal	: 100% Chardonnay
Denominación de Origen	: Valle de Colchagua
Viñedos	: MontGras, Fundo San José
Sistema de Conducción	: Espaldera vertical, lira
Tipo de Suelo	: Arcilloso
Edad de Viñedos	: 14 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas entre el 17 y el 19 de marzo de 2006.
Prensado	: Prensa neumática, racimo completo
Levadura	: CY 3079
Temperatura de Fermentación	: Entre 14° - 20° C / 57° - 68° F
Tratamiento	: Bentonita e ictiocola
Filtración	: Embotellado estéril

Proceso de Guarda

Mezcla en Barrica	: 40% en tanques de acero inoxidable 60% en barrica
Tiempo en Barrica	: 5 meses
Tipo de Barrica	: 100% Francesas
Edad de la Barrica	: 50% nueva, 50% segundo uso
Beber	: Durante año de cosecha

Análisis

Alcohol	: 14,5%
Azúcar Residual	: 4,5 gr/lit
Acidez Total	: 5,3 gr/lit (como ácido tartárico)
pH	: 3,3
Cajas Producidas	: 16.000

Sugerencias de Servicio

Copa	: Riedel	Temperatura	: 10 - 11° C / 50° - 52° F
-------------	----------	--------------------	----------------------------