

GREY  
[GLACIER]

CHARDONNAY  
GREY  
2013

**Fermentación:** Inicialmente se realizó una maceración en frío por un periodo entre 12 a 14 horas. Durante todo el proceso se protegió el mosto del contacto con el aire. La fermentación se realizó lentamente, manteniendo un control constante a baja temperatura entre 13 y 16° C, lo que permitió obtener una gran cantidad de aromas propios de la variedad.

**Crianza:** 50% del vino fermentó en barricas francesas con un 10% de barrica nueva. El 50% restante del vino fermentó en estanques de acero inoxidable para mantener un componente frutal en la mezcla. Una vez terminada la fermentación se dejó reposar durante 10 meses sobre sus lías, tanto en barricas como en estanque, realizando suaves movimientos (bâtonnage) para maximizar el contacto y aporte de borras finas al vino y de esta manera aumentar la complejidad aromática.

**Datos Técnicos:** Alc/Vol: 13% GL; pH: 3,32; Acidez: 6,57 g/L (Ac. Tartárico); Az. Residual: 2,64 g/L.

**Potencial de guarda:** 5 años guardado en condiciones óptimas.

## VIÑEDOS

*Variedad:* Chardonnay 100%

*D.O.:* Valle Casablanca

*Suelo:* Granítico, franco-arcilloso.

*Profundidad de 2,0 m.*

*Vendimia:* El 2013 se caracterizó por ser un año de temperaturas moderadas a altas. Debido a esto, las uvas se cosecharon tempranamente en la temporada para mantener el frescor y las características aromáticas. Además, durante el periodo de madurez la presencia de lluvias fue nula y por lo tanto la condición sanitaria de la uva al momento de la cosecha fue la óptima.

### comentarios del Enólogo

*Elize Tasso*  
chief  
winemaker

**Color:** Amarillo pálido.

**Aroma:** Complejo y elegante, se mezclan aromas de frutas tropicales maduras, como piña, mango y papaya con suaves notas minerales y cítricas. La barrica aporta suaves notas de vainilla y frutos secos.

**Boca:** De buena estructura, mantiene el frescor a partir de una acidez crocante otorgando un final amplio de buena persistencia. En retrogusto, se vuelven a sentir los frutos secos y vainilla.

**Gastronomía:** Se recomienda beber a una T° entre 8-10° C. Ideal para acompañar pescados grasos, pastas, quesos y carnes blancas.

CHARDONNAY



VIÑA VENTISQUERO

[www.ventisquero.com](http://www.ventisquero.com)

Safra 2013. Jantar no El Castaño em 03/03/2017. La Ribotta.