



Valle de Elquí



## Pedro Ximenez Reserva

Composición:	100% Pedro Ximenez
Cierre:	tapa rosca
Denominación de origen:	Valle de Elquí
La Empresa:	<p>Viña Falernia nació en la extrema frontera norte del mapa vitivinícola del País en 1998, después que Aldo Olivier Gramola, que en ese entonces cultivaba uvas pisqueras, encontró su primo: el enólogo italiano de larga trayectoria Giorgio Flessati.</p> <p>Tuvo entonces comienzo una historia de pioneros. La apuesta: transformar una zona semi-desértica en viñedos verdes que dieran vinos de primera calidad, utilizando las más modernas tecnologías. La fuerza propulsora: la pasión para el vino y para los desafíos a los que Aldo Olivier, llegado a Chile desde Italia con los grandes barcos de migrantes, en los años Cincuenta, primero de nueve hijos, no era nuevo.</p> <p>A lo largo de casi 20 años de trayectoria la empresa ha estado ganando premios, medallas y trofeos en los más destacados concursos de todo el mundo, empezando desde el reconocimiento como “Mejor vino chileno” obtenido por el Syrah Alta Tierra 2002 en la competición Wines of Chile Awards 2005.</p>
Vinificación:	<p>Las uvas fueron cosechadas en pequeños recipientes de 15 kilos, transportadas inmediatamente a la bodega y molidas. El mosto fue clarificado a través de sedimentación natural y la fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a temperaturas de 14-16°C con cepas de levaduras seleccionadas. Al término de la fermentación el vino se ha guardado en cubas de acero inoxidable a baja temperatura. No hubo fermentación maloláctica. Estabilización en frío antes del embotellado.</p>
Notas de cata:	<p>El vino es delicado, aromático, fresco, de muy buen cuerpo, acidez balanceada y muy buena mineralidad.  <u>Servir a 10°C.</u></p>
Maridaje:	Disfrutar como aperitivo y con ensaladas, carnes blancas y mariscos.
Alcohol:	13% Vol.

VIÑA FALERNIA S.A.  
 Ruta 41 Km 52 Cruce Gualliguaica, Vicuña – IV Region – Chile  
 Phone: +56.51.2412260 E-mail: [info@falernia.com](mailto:info@falernia.com)  
[www.falernia.com](http://www.falernia.com)

*Safra 2015. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 06/06/2017.*