



LOS RISCOS

#### CHARDONNAY

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
ALCOHOL	13,5° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0.5 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	12 g/Lt

#### CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

#### VIÑEDOS

**Año de plantación:** 1990  
**Sistema de conducción:** Espaldera vertical  
**Densidad:** 1.660 plantas/hectárea  
**Rendimiento:** 14 ton/hectárea  
**Cosecha:** Cosecha manual con doble selección en el viñedo, durante la primera quincena de marzo.  
**Suelo:** Suelo profundos de textura franco arcillosa.

#### VINIFICACIÓN

**Maceración:** Corta maceración por 10 días.  
**Extracción:** Remontaje tradicional con aplicación de nitrógeno líquido.  
**Fermentación:** Se inicia con levadura seca activa (Bayanus).  
**Temperatura:** 17°C-18°C, con aireación al final de la fermentación.  
**Guarda:** Vino conservado sobre sus borras en estanques de acero inoxidable por 2 – 3 meses.

#### NOTAS DE CATA

**Aspecto:** Color amarillo pajizo con reflejos dorados.  
**Nariz:** Intensas notas florales, a pera y a flor de acacia.  
**En boca:** Fresca entrada gracias a su acidez moderada y cuerpo medio, con sobresalientes notas a frutas exóticas en el final de boca.

#### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Pavo asado.

Safrá 2016. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 06/06/2017.