



Chardonnay 2015

Datos Generales:

Variedad: 100% Chardonnay
 Origen: Valle Central
 Cosecha: 2015

Fermentación: Se fermenta a temperaturas de 15°C durante 20 días para conservar lo mejor posible la fruta y el carácter del Chardonnay. Se utilizan levaduras seleccionadas para conservar la tipicidad de la cepa.

Guarda: En cubas de acero inoxidable.

Tratamientos: Antes de embotellarlo por gravedad se clarificó con Ictiocola y Bentonita. Estabilización Tartárica. Filtración por placas.

Datos Analíticos:

Grado alcohólico 13.50°
 Azúcar ≤ a 2 g/lt.

Presentación: Botella Burdeo, Picada 28.
 Color blanca
 750 ml.
 Corcho Natural / Rosca.
 Capsulado Complex

Nota de cata: Vino color amarillo verdoso, con aromas intensos a flores blancas que recuerdan la acacia, y frutas maduras como piña, higos y plátano. En boca tiene un buen volumen, de buen equilibrio entre los aromas frutales ácidos y tropicales que persisten con frescor en un final suave y agradable.

Safrá 2015. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 06/06/2017.