

Reserva 2017 Chardonnay

“De color pajizo claro, en nariz exhibe aromas frescos a membrillo y piña combinados con notas de nueces asadas y vainilla. En boca es un vino de cuerpo medio, complejo, fresco y de largo final”



13.0%	3.36	5.2 g/L	2.6 g/L	0.35 g/L
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ VOLÁTIL

VIÑEDO

Toda la fruta proviene de nuestro propio viñedo ubicado en la zona más fría y occidental del Valle de Casablanca, de bloques plantados con Chardonnay clon Mendoza y otros clones franceses sobre arcilla mezclada con arena amarilla.

La selección de Mendoza presenta bajos rendimientos y bayas pequeñas de piel gruesa; los clones franceses, bayas más grandes y aromas más expresivos de fruta.

COSECHA

Después de una temporada calurosa y seca, las uvas se cosecharon en marzo. La cosecha ocurrió durante la noche, con una temperatura ambiente de alrededor de 8 ° C (46 ° F).

VINIFICACIÓN

A su arribo a la bodega, todas las uvas fueron despalladas y molidas en la prensa neumática. Los jugos obtenidos reposaron en frío (a 10°C / 50°F) durante un día, para luego traspasarlos a estanques de acero inoxidable inoculados con levaduras seleccionadas. Más tarde, una parte del vino fue transferida a barricas de roble francés y otra, a estanques de acero inoxidable. Alrededor del 50% del vino fermentó en barricas de roble francés, en su mayoría de segunda mano. Las temperaturas de la barrica alcanzaron durante la fermentación un máximo de 18°C (o 65°F). Alrededor del 40% del vino se sometió a fermentación maloláctica, antes de que las barricas se sulfataran. El Bâttonage (o agitación manual de lias) se llevó a cabo mensualmente durante los siguientes 6 meses. Después de un total de 6 meses en barricas y estanques, se realizó la mezcla final, el vino se estabilizó en frío, se filtró y se embotelló.

VINA
CASAS DEL BOSQUE
CHILEAN PREMIUM WINES

Safr 2017. Jantar em 14/08/2019. Cabaña Montefusco.