



## AVES DEL SUR

WINE OF CHILE

<b>LÍNEA</b>	Varietal
<b>VARIEDAD</b>	<b>CHARDONNAY</b>
<b>COMPOSICIÓN</b>	100% Chardonnay
<b>COSECHA</b>	2021
<b>CAPACIDAD</b>	750 ml
<b>ORIGEN</b>	D.O. Valle del Loncomilla
<b>CONDUCCIÓN</b>	Espaldera
<b>SUELO</b>	Franco - Arcilloso

### VINIFICACIÓN

Cosecha	: Fines de Febrero
Maceración en frío	: 8 horas
Levadura	: Anchor NT116
Tº Fermentación	: 12 - 16 °C
Remontajes	: No
Maceración Total(Post)	: No
Filtrado	: Sí

### GUARDA

Tiempo en Barrica	: -
Tipo Barrica	: -
Edad Barrica	: -
Potencial de guarda	: 4 años

### ANÁLISIS

Alcohol	: 12.5%
Azúcar Residual	: 2.63 g/l
Acidez Total	: 4.02 g/l
pH	: 3.37 g/l

Temperatura de Servicio 13°C / 55°F

### NOTAS DE CATA

Brillante color amarillo pajizo. Domina el carácter a fruta tropical madura, donde destacan aromas a piña, mango y banana. En boca es voluminoso, fresco, lleno de fruta. Se destaca por su gran persistencia y excelente balance de acidez.

Safra 2020. Jantar em 10/10/2021.