

# VERAMONTE



## CHARDONNAY 2017

FRESCO. DELICIOSO. SUAVE.

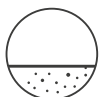
*Aromas frescos y expresivos a pera, membrillo y melón, se entrelazan con sutiles notas de roble. En boca, fruta fresca pura y vivaz, con excelente textura y profundidad que conduce a un final largo y persistente.*



El valle de Casablanca en Chile es una reconocida zona de clima frío en el costado noroeste de la cordillera de la Costa, a menos de 30 kilómetros del océano Pacífico.



La influencia de las suaves brisas del Pacífico y niebla matinal, entregan óptimas condiciones para la producción de vinos de clima frío.



Suelos de granito descompuestos, con buen drenaje.



VALLE DE CASABLANCA

### COMPOSICIÓN

100% Chardonnay

### NOTAS DEL ENÓLOGO

Las uvas son cosechadas a primera hora de la mañana. Inmediatamente después los racimos se prensan enteros, de forma de obtener el jugo y la estructura que aporta escobajo. El jugo decanta por 24 horas y luego se trasiega parte para ser fermentado en barricas de roble neutro con levaduras nativas y el resto en tanques de acero. El treinta por ciento del vino pasa por una fermentación maloláctica espontánea, lo que permite un resultado suave y cremoso, sin perder su frescor.

### COSECHA 2017

La temporada tuvo un invierno bajo en precipitaciones, con un alza importante de las temperaturas a fines de primavera hasta el verano. La cosecha comenzó a mediados de febrero, alrededor de un mes adelantada en relación con el año anterior. Los bajos rendimientos dieron paso a una notable intensidad aromática y de sabores, entregando vinos de equilibrada acidez y concentración.



12° C



MARISCOS, ENSALADAS  
CON CARNES BLANCAS



ALCOHOL  
14°



15% EN BARRICA NEUTRA  
POR OCHO MESES



PH  
3,2 G/L



AZÚCAR RESIDUAL  
2,33 G/L



ACIDEZ  
3,97 G/L