

# VERAMONTE

ALGO EXTRAORDINARIO TE ESPERA

## CHARDONNAY 2015

### FRESCO. DELICIOSO. SUAVE.

#### Denominación de origen: Valle de Casablanca

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. Nuestra propiedad, ubicada en el extremo este del valle, es influenciada por las suaves brisas del Pacífico y la fría niebla matinal, entregando óptimas condiciones para la producción de vinos de clima frío como Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Noir.

#### Cosecha: 2015

La vendimia tuvo un desarrollo favorable, con rendimientos dentro de lo esperado. Tuvimos precipitaciones al inicio de la temporada, lo que fue muy beneficioso para la evolución de las vides. Las condiciones climáticas y la extendida amplitud térmica entre día y noche permitieron una lenta madurez de las uvas, manteniendo una excelente calidad de fruta y frescura. Lo anterior, sumado al cuidadoso manejo de los viñedos, dio como resultado notas elegantes y un complejo perfil aromático.

#### El vino:

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

#### Notas del enólogo:

Las uvas son cosechadas durante la noche; los racimos enteros prensados, y parte es fermentada en barricas de roble neutro con levaduras nativas, y el resto en tanques de acero inoxidable. El cincuenta por ciento del vino es sometido a fermentación maloláctica natural para alcanzar el equilibrio ideal de los sabores, realzando la suavidad y cremosidad del Chardonnay, sin perder su frescor.

**Composición varietal:** 100% Chardonnay

**Alcohol:** 14.5%

**Guarda:** 15% envejece durante ocho meses en madera neutra

WWW.VERAMONTE.COM

