

# VERAMONTE

VINOS PREMIUM IDENTIFICADOS CON SU TIERRA

## CHARDONNAY 2014

### 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: 2014

En términos de calidad, la vendimia 2014 fue muy buena debido a los bajos rendimientos y condiciones secas de la temporada de primavera y verano acompañado de una extendida amplitud térmica entre día y noche. La lenta madurez de las uvas permitieron mantener su frescura, integridad de aromas y elegante acidez.

#### 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 fermentados en barricas de roble neutro con 100% de levadura nativa. 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%

**Guarda:** 15% envejece durante 12 meses en madera neutra

