

VERAMONTE

CHARDONNAY 2016



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: 2016

La temporada comenzó con condiciones favorables, dadas por temperaturas moderadas que permitieron una lenta maduración de las uvas. El resultado fue sabores muy intensos, menor acumulación de azúcar, alcoholes bajos y vinos equilibrados. Lo anterior, sumado a las prácticas orgánicas utilizadas en los viñedos, tuvo un impacto positivo en la calidad del vino, entregando un fresco Chardonnay con vibrante acidez.

EL VINO:

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.

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 el escobajo. El jugo se 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

Composición varietal: 100% Chardonnay

Alcohol: 14%

Guarda: 15% envejece durante ocho meses en madera neutra

WWW.VERAMONTE.COM