

## Reserva Chardonnay - Viognier 2016



### Origen:

Denominación de Origen: Valle del Maule

Viñedo de Origen: San Rafael

Sector: San Rafael

Composición:

60% Chardonnay

40% Viognier

### Análisis

Alcohol: 13,5% por Volumen

Ph: 3,3

Acidez Total: 5,6 g/l

Azúcar Residual: 3,2 g/l

### Crianza

50% en acero inoxidable para ganar volumen en boca y lograr una textura cremosa.

El otro 50% criado en barricas viejas de acacia por 6 meses.

### Comentarios del Enólogo

La fruta fue cosechada manualmente durante la mañana para conservar la baja temperatura de la uva y luego fue trasladada a la bodega para su prensado. La fruta se prensó directamente con racimo entero para resaltar las características organolépticas del Viognier y Chardonnay asimismo se evitan posibles sabores amargos en el vino. El mosto fermentó en cubas de acero inoxidable entre 14-16°C con el objetivo de preservar la intensidad aromática en el vino final. Finalmente, luego de una gentil filtración el vino fue embotellado.

### Reporte de Vendimia

La temporada 2015-2016 se caracterizó por una primavera fría y seca, con temperaturas en promedio más bajas que un año normal y lluvias al final de la temporada. El verano se presentó con mayores temperaturas y al final de estas fechas se presentaron lluvias que provocaron cosechas adelantadas.

Como fue un año irregular con el clima, las uvas que se cosecharon antes de las lluvias nos ayudaron a tener uvas y vinos sanos de intensidad aromáticamente, de muy buena acidez y alcoholes moderados.

Los vinos blancos, en general, resultaron con aromas muy intensos, elegantes, grados alcohólicos moderados y refrescantes.

### Notas de Cata

Vino límpido amarillo oro, este vino combina aromas tropicales del Chardonnay como también notas florales y de damasco del Viognier. En boca es un vino muy refrescante y floral, de acidez balanceada y con una sensación final de dulzor que prolonga un sedoso final formando una armonía boca nariz.

### Maridaje

Perfecto para carnes blancas, ideal para acompañar con ceviches y pulpos al olivo.

