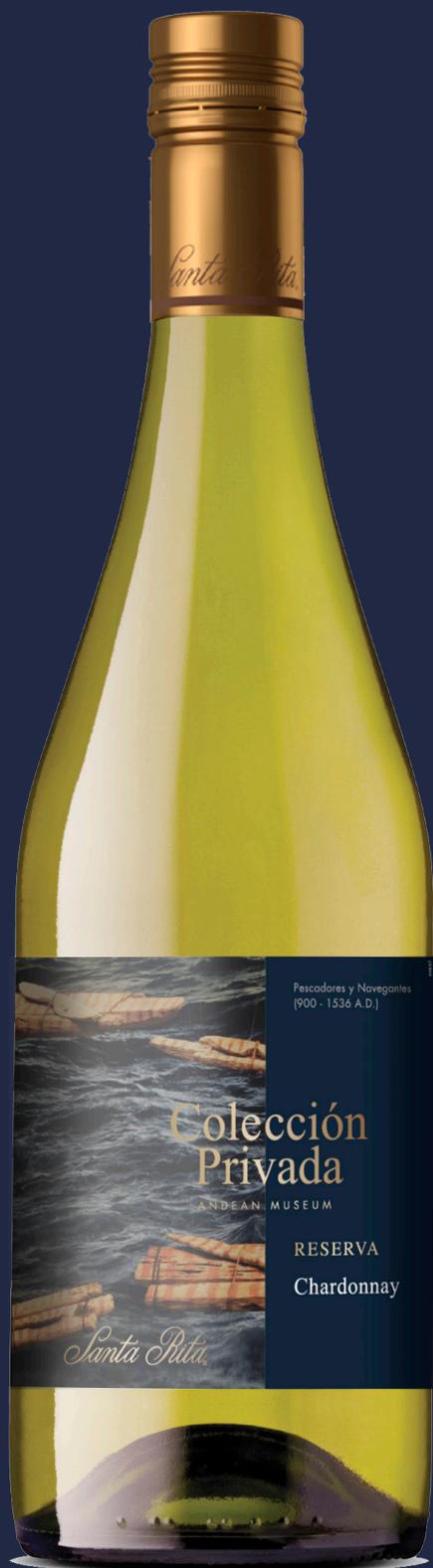


Colección

ANDEAN MUSEUM



Chardonnay

Enólogo: Óscar Salas
Varietal: 100% Chardonnay
Región: Valle Central

Comentario del Enólogo:

Nuestro Chardonnay tiene un color amarillo dorado brillante. La nariz es elegante con aromas a duraznos, damascos y un toque a vainilla. Es un vino fresco, de buen volumen y una acidez equilibrada lo que en conjunto hacen de este un vino agradable y fácil de beber.

Clima & Suelo:

El clima es mediterráneo sub-húmedo con un invierno lluvioso y una primavera fría que se extiende en la temporada. Los veranos son generalmente secos con temperaturas máximas que superan los 30° C. Durante Febrero la temperatura comienza a decrecer y la influencia de la cordillera permite que se alcance la mayor oscilación térmica. El suelo localizado en el piedmont de la Cordillera de los Andes es de textura limosa o limosa-arcillosa y de buen drenaje.

Vinificación:

Las uvas fueron cosechadas a máquina. El mosto fue macerado en frío sobre sus borras durante 3 días a 3-4 °C. El jugo fermentó en cubas de acero inoxidable a 14°C realizando una fermentación suave y controlada. Después de la fermentación, el vino permaneció en contacto con sus borras durante un mes para obtener mayor volumen y carácter. El vino finalmente fue mezclado y suavemente filtrado antes de su embotellación.

Potencial de envejecimiento: 2 a 3 años

Detalles Técnicos:

pH: 3.7

Acidez Total: 4.59 g/l (exp. en Ácido Tartárico)

Alcohol: 13,8 % vol

Azúcar Residual: 3.5 g/l

Comida Sugerida: Disfrute este vino con quesos cremosos y suaves, pastas con salsas de vegetales, pescados como róbalo, y mariscos como ostras y machas.