CALITERRA

Tributo Chardonnay 2022

ORIGEN

Viñedo: Viñedo Santo Tomás, Valle de Casablanca.

Suelo: Origen geológico granítico, textura granito arcilloso - cuárzico.

Cuartel: Parcela 11.

Exposición: Nororiente.

ANÁLISIS

Alcohol: 13%

pH: 3,22

Acidez total: 6,99 g/L en ácido tartárico.

Azúcar Residual: 3,18 g/L

VINIFICACIÓN

Fermentación: 100% racimo entero prensado y fermentado en barricas usadas de roble francés.

Tipo de Levadura: Levaduras nativas.

Temperatura de Fermentación: 16° - 22° Celsius.

Tiempo de Fermentación: 15 a 22 días.

Fermentación Maloláctica: 0.27

ENVEJECIMIENTO & ENVASADO

Guarda en Barrica: 9 meses en barricas usadas de roble francés.

Fecha de Embotellado: Enero 2023

Potencial de Guarda: Ideal consumir desde mediados del 2023 hasta fines del 2028.

NOTA DE CATA

Tributo Chardonnay 2022 presenta un vivo color amarillo dorado. En nariz es complejo entregando notas a frutos secos como avellanas tostadas y nueces, acompañado de toques a pasto seco, anís y durazno blanco, enmarcadas por tonos a flores blancas y cáscara de almendra. En boca es muy equilibrado, de gran elegancia y buen volumen dejando una agradable sensación de frescor y texturas.