CALITERRA

Reserva Chardonnay 2023

ORIGEN

Viñedo: Viñedos Santo Tomás y Roca Fuerte, Región de Aconcagua.

Suelo: Arcillosos de origen granítico, y pedregoso de origen coluvial.

Cuartel: Diferentes cuarteles.

Exposición: Norponiente.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5%

pH: 3,25

Acidez total: 5,63 g/L en ácido tartárico.

Azúcar Residual: 1,5 g/L

VINIFICACIÓN

Fermentación: 70% de la uva fermentó en tanques de acero inoxidable, y un 30% en barricas usadas de roble.

Tipo de Levadura: Levaduras nativas y seleccionadas.

Temperatura de Fermentación: 16° - 20° Celsius.

Tiempo de Fermentación: 15 a 22 días.

Fermentación Maloláctica: 0%

ENVEJECIMIENTO & ENVASADO

Guarda en Barrica: 30% del vino tuvo una guarda por 4 meses en barricas usadas de roble.

Potencial de Guarda: Ideal consumir hasta fines del 2028.

NOTA DE CATA

De un bello y brillante color amarillo pálido, este vino es complejo y elegante en nariz. Aromas florales a azahar y frutales como piña y durazno blanco, son acompañados por elegantes notas de pimienta blanca, mantequilla y suaves toques minerales.
En boca es equilibrado y mineral, de rica acidez y buena persistencia en boca, su gran frescor y vivacidad, hacen de este vino ideal para acompañar el día a día.