CHARDONNAY 2016

En Los Vascos, generación tras generación, nos dedicamos al cuidado de nuestros viñedos y huertos, preservando nuestro ecosistema único. Estamos comprometidos con nuestra tierra y con el bienestar de nuestra comunidad rural. Juntos, cultivamos para sembrar el futuro.

RESUMEN DE COSECHA

El invierno pasado comenzó con lluvias cercanas a lo normal y fue seguido de una primavera libre de heladas, lluviosa y de temperaturas más bien bajas. En verano las temperaturas continuaron frescas, en particular durante enero, por lo cual la maduración fue lenta. Durante la cosecha se registraron lluvias fuera de lo común, en cantidades importantes, sin embargo la buena estrategia de cosecha y los manejos previos aplicados permitieron obtener uvas de buena calidad.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

La cosecha se realiza temprano en la mañana, cuando se registran temperaturas más bajas que durante el día y esto permite conservar en forma adecuada todo su potencial. Luego de seleccionar las uvas, son prensadas cuidadosamente para pasar a la fermentación alcohólica en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada entre 14 y 16°C.

NOTAS DE CATA

Este Chardonnay presenta un color amarillo brillante. En nariz encontramos frutas como bananas, damascos, grosellas, physalis, kumquat y ciruelas amarillas adornadas por notas a pepino, pimentón amarillo y aceitunas verdes. En boca es fresco, cremoso y untuoso. Servir frío entre 10 y 12°C.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%
Graduación : 14 % vol.
pH : 3.0
Acidez total : 4.3 g/l