

PICHILEMU



Pais : Chile

Cosecha : 2022

D.O : Marchigüe, Valle de Curicó

Variedad : Chardonnay/Viognier

Alcohol: 13,5°

Cosecha

Las uvas se cosechan desde la segunda semana de marzo para el Chardonnay y desde la segunda semana de abril para el Viognier.

Vinificación

Las uvas se cosechan manualmente y llegan a la bodega donde se realiza el despalillado y son enfriadas a una temperatura aproximada de 10°. Luego, la uva es prensada y se obtiene un mosto que va a un proceso de decantación para obtener un jugo limpio, el cual se fermenta a temperatura controlada entre 15° y 17° C con levaduras seleccionadas. Un 30% de este vino realiza su fermentación en contacto con madera francesa y se mantiene en contacto con ésta durante 6 meses.

Nota de Cata

Color amarillo con toques verdosos, brillantes y cristalinos. Este Chardonnay-Viognier en nariz es muy intenso con un carácter frutal, aromas que nos recuerdan frutas maduras dulces como banana y piña, con suaves notas a coco y vainilla. En boca es muy fresco con una estructura suave y con un largo e intenso final que recuerda a frutas tropicales.