



WINES OF CHILE



Chardonnay RESERVA

VARIETADES

100% Chardonnay

ORIGEN DE LOS VIÑEDOS

70% Valle de Curicó - 30% Valle del Maipo.
Fundo de Codigua (Sector costero del Valle del Maipo).

COSECHA

Ésta se realizó en forma manual
utilizando bins de 350 kgs.

RECEPCIÓN

Después de una rigurosa selección,
los racimos enteros se pusieron directamente
en modernas prensas neumáticas.

FERMENTACIÓN

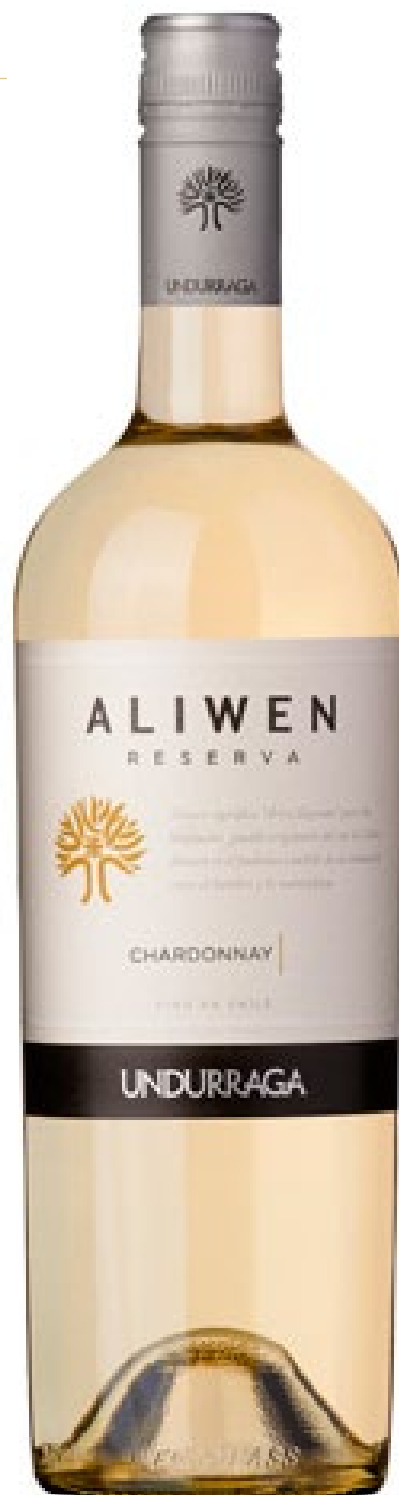
Se realizó en cubas de acero inoxidable y se inoculó con levaduras seleccionadas. Dos días después se transfirió el 60% de este a barricas de roble francés donde hizo su fermentación en 14 días. El vino permaneció en estos barriles durante cuatro meses adicionales sujeto a permanentes "battonages". El otro 40% del mosto inoculado fermentó durante 16 días a temperaturas que oscilaron entre 17° y 19° C para extraer todos los aromas y sabores de la variedad.

Nota de cata

Este vino tiene un precioso color dorado y una nariz fragante y deleitable. En el paladar se destaca por su perfecto balance con el roble, su marcada expresión frutal y su fresca acidez. Es ideal acompañando mariscos, pescados y ensaladas.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl



Araucaria Import-Export, S.L.