

Viejo Feo Chardonnay - Safra 2015



Vinhedo: uvas provenientes de 04 vinhedos no Vale do Maule, com idade média de 13 anos. O vinhedo tem aproximadamente 4.545 plantas por hectare.

Tipo de solo: arenoso, com pedras e boa drenagem.

Variedade: 100% Chardonnay

Colheita: mecânica, durante a noite para manter a temperatura baixa, evitando assim qualquer risco de oxidação.

Vinificação: as uvas foram desengaçadas e suavemente esmagadas até a prensa, onde foram prensadas. Realizou-se uma maceração pré fermentativa de 12 a 15 horas. A fermentação foi lenta e ocorreu em tanques de aço inoxidável, com temperatura abaixo de 14°C.

Carvalho: não passou por barricas de carvalho.

Análise de laboratório:

Álcool: 13% vol.

Açúcar residual: 4,0 g/L

Notas de degustação: este vinho apresenta cor amarela, com nuances esverdeadas. Seus aromas são de frutas tropicais como abacaxi, frutas cítricas e banana. No paladar, é um vinho com muito sabor, frescor e com toques minerais, além de ter uma excelente e equilibrada acidez.