

Viejo Feo Chardonnay - Safra 2017

FOLHA TÉCNICA

Safra: 2017.

Variedade: 100% Chardonnay.

Álcool: 13%

Região: Vale do Maule - Chile.

Sistema de condução dos vinhedos: vertical, em espadeira. Os vinhedos tem idade aproximada de 20 anos.

Poda: Guyot Simples.

Produção do vinhedo: 6 Hl por hectare

Colheita: a colheita ocorreu na primeira quinzena de Março, durante a noite, quando as uvas estavam mais frias e frescas. Desta maneira conseguimos manter por mais tempo os sabores e frescor naturais da fruta.

Vinificação: o mosto passou por uma maceração pré fermentativa a frio, durante 10-12 horas sob temperatura de 5°C, em tanques de aço inoxidável, onde as cascas permaneceram em contato com o mosto. Depois, o mosto é separado e clarificado por decantação natural. A parte do suco limpo é transportado a novo tanque, protegido do oxigênio para cuidar seus aromas. Somente então ocorre a fermentação alcoólica, sob temperaturas entre 14 e 16°C.

Carvalho: este vinho não passou por carvalho.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor amarela com nuances verdes, é um vinho brilhante, com aromas de frutas tropicais como abacaxi, banana e cítricos. No paladar, é intenso e com muito frescor e apresenta também notas minerais. Sua acidez é excelente e equilibrada. Acompanha muito bem aperitivos como queijos maduros e pratos à base de frutos do mar.

