



ESTATE *Series*

CHARDONNAY

2015



VIÑEDOS

D.O.: Valle de Casablanca

Las uvas para nuestro Estate Series Chardonnay provienen de viñedos propios en el Valle de Casablanca, una zona de clima frío que se ubica en el lado noroeste de la Cordillera de la Costa de Chile y a menos de 30 kilómetros del Océano Pacífico. Las brisas que soplan desde el mar y las nieblas matutinas hacen de esta propiedad un lugar ideal para producir variedades de clima fresco, como chardonnay.

NOTAS DE VENDIMIA

Las temperaturas cálidas de primavera, así como precipitaciones inferiores al promedio, hicieron que la vendimia 2015 empezara más temprano y que, aunque desafiante, resultara muy equilibrada. A pesar de estar adelantada, en esta cosecha se produjeron bayas pequeñas a normales, lo que permitió entregarle al vino una excelente concentración de sabores y una gran estructura.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a bajas temperaturas y luego transportadas a la bodega, donde fueron prensadas con racimo completo. La fermentación, que se llevó a cabo entre 14 y 17° C, se realizó durante 10 a 15 días. El 20% del mosto fue fermentado en barricas de roble francés de cuarto o quinto uso. Como la meta era obtener los característicos aromas y sabores frescos del chardonnay, estos vinos no realizaron la fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Intensos aromas de frutos tropicales, tales como piña y maracuyá, están entrelazados con suaves notas tostadas de la madera. Con una fruta fresca y expresiva, este chardonnay tiene una deliciosa textura y buena profundidad. Su viva acidez lo convierte en un vino fresco y jugoso, con un final largo y persistente.

MARIDAJE

Disfrute este vino con pollo, platos de pasta livianos, pescado a la parrilla y todo tipo de mariscos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3.10

AZÚCAR RESIDUAL: 2,40 g/l

ACIDEZ TOTAL: 6,69 g/l (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870