

# CALITERRA®

## TRIBUTO

### CHARDONNAY 2013



#### ORIGEN

<b>VALLE</b>	Valle de Casablanca
<b>CAMPO</b>	Viñedo Santa Marta
<b>CUARTEL</b>	Maitenal
<b>SUELO</b>	Coluvial arcilloso-calcáreo
<b>EXPOSICIÓN</b>	Nor- Oriente

#### COMPOSICIÓN

<b>VARIEDADES</b>	Chardonnay 100%
-------------------	-----------------

#### ANÁLISIS

<b>ALCOHOL</b>	13,5%
<b>PH</b>	3,37
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	6,79 g/L Ácido Tartárico
<b>MATERIA REDUCTORA</b>	1,43 g/L

#### VINIFICACIÓN

<b>FERMENTACIÓN</b>	100% en barricas francesas. 8% en barricas francesas nuevas.
<b>TIPOS DE LEVEDURA</b>	Levaduras nativas
<b>TEMPERATURAS DE FA</b>	16° - 20°C
<b>TPO. DE FERMENTACIÓN</b>	15 a 22 días
<b>FML</b>	30%
<b>TRABAJO DE LÍAS</b>	1 batoneo por semana

#### ENVEJECIMIENTO Y ENVASADO

<b>GUARDA EN BARRICAS</b>	9 meses
<b>FECHA DE EMBOTELLADO</b>	Diciembre 2013
<b>POTENCIAL DE GUARDA</b>	Ideal consumir desde mediados de 2014 hasta fines de 2019

#### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

"Gran año para el Chardonnay en Casablanca. Las temperaturas moderadas, la luminosidad media y un largo verano fueron las condiciones perfectas para lograr este vino fresco y complejo".

"Con una exquisita mineralidad e intensidad, este Chardonnay Tributo muestra lo mejor del terroir de Casablanca".

#### NOTAS DE CATA

De intenso color amarillo dorado con ribetes verdes, este vino es muy elegante en nariz, destacando su mineralidad y frescor. Aromas a frutas blancas como piña y pera se complementan con suaves notas cítricas y a frutas secas. En boca es equilibrado y su acidez punzante realza los sabores en el paladar, sobresaliendo su gran volumen que nos advierte un muy buen potencial de guarda.

#### MARIDAJE

Salmón a la mantequilla con alcaparras y risotto de mariscos.

