

CALITERRA®

TRIBUTO

CHARDONNAY 2016



ORIGEN

VALLE	100% Casablanca
CAMPO/ ESTATE	Viñedo Las Dichas
SUELO	Origen geológico granítico, textura granito arcillo-cuárcico
EXPOSICIÓN	Nor-Oriente

COMPOSICIÓN

VARIEDAD	100% Chardonnay
-----------------	-----------------

ANÁLISIS

ALCOHOL	13%
PH	3,15
ACIDEZ TOTAL	7,15 g/L Ácido Tartárico
ACIDEZ VOLÁTIL	0,5 g/L
MATERIA REDUCTORA	1,0 g/L

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN	100% prensado con escobajo para luego ser fermentado 100% en barricas Francesas de segundo y tercer uso
TEMPERATURAS DE FA	16 - 20°C
TIEMPO DE FERMENTACIÓN	15 a 22 días
FML	22%

ENVEJECIMIENTO Y ENVASADO

GUARDA BARRICAS	9 meses
FECHA EMBOTELLACION	Febrero 2017
POTENCIAL DE GUARDA	Ideal consumir desde mediados del 2016 hasta fines del 2022

NOTAS DE CATA

De intenso color amarillo dorado con ribetes verdes, este vino se presenta sutilmente y con gran elegancia en nariz. Destacan la mineralidad y frescor que envuelven aromas a frutas blancas como pera de agua. Suaves notas cítricas, a cáscara de almendra y a flores blancas acompañan este gran bouquet.

En boca es equilibrado y de gran elegancia, recorre suavemente el paladar con una gran sensación de frescor. Con seguridad, un gran ejemplar de Chardonnay de Casablanca.

MARIDAJE

Comida típica Chilena: Lengüado a la plancha con papas a la Viscaína.

Comida Internacional: Rissoto de mariscos

