



CHARDONNAY VALLE DE RENGO 2006 FICHA TÉCNICA

INFORME DE COSECHA

La temporada climática 2005-2006 se caracterizó por un Invierno de precipitaciones sobre lo normal (649 mm), la primavera tuvo la complejidad de presentarse con humedad y temperaturas críticas al término de la floración y terminó con un verano seco, con ausencia total de neblinas y precipitaciones que permitieron esperar una madurez óptima en todos los cepajes.

NOTAS TÉCNICAS

La cosecha a mano de las uvas de este Chardonnay se inició a mediados de Febrero, en espera de una buena concentración de azúcares. La fermentación se realizó en 2 lotes diferenciados, el primero en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada (70%) y el segundo lote en barricas de roble francés (30%), al cabo de 4 meses se realizó la mezcla.

NOTAS DE CATA

Vino de atractivo y brillante color amarillo con tonalidades verdes. En nariz es un vino complejo de fruta tropical madura, plátano, piña y notas tostadas provenientes de su permanencia en barrica. En boca es un vino fresco, joven y de larga persistencia.

TEMPERATURAS

Se recomienda tomar a una temperatura de 8° a 10 °C

PAÍS

CHILE

REGION

VALLE DEL ALTO CACHAPOAL / RENGO

VARIEDAD

100% CHARDONNAY

COSECHA

2006

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	13,9 %
ACIDEZ TOTAL	4,08 g/Lt (H ₂ SO ₄)
PH	3,29
AZUCAR RESIDUAL	3,0 g/Lt

