



CHARDONNAY RESERVA PRIVADA 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

Este vino es producto de uvas Chardonnay seleccionadas de nuestros viñedos adultos de 30 años de edad, su recolección se realizó a mano y luego de una delicada selección de racimos fueron prensados enteros suavemente en prensa neumática. La fermentación se realizó en barricas nuevas de encina francesa, en el transcurso de nueve meses se practicó Battonaje para potenciar las notas "amantequilladas" de esta cepa.

NOTAS DE CATA

Vino de atractivo color amarillo con reflejos dorados y verdosos, en nariz se expresan frutas tropicales enmarcadas por una delicada vainilla y notas grilladas propias de la fermentación y crianza en barrica. En boca es un vino vibrante, delicado, de gran persistencia y potencial de guarda donde se realzarán los aromas secundarios propios de este cepaje.

TEMPERATURAS

Se recomienda tomar a una temperatura de 10° a 12°C

PAÍS

CHILE

REGIÓN

VALLE DEL ALTO CACHAPOAL / RENGÓ

VARIEDAD

100% CHARDONNAY

COSECHA

2006

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	14.5%
ACIDEZ TOTAL	3.65 g/Lt. (H ₂ SO ₄)
PH	3.17
AZUCAR RESIDUAL	1.4 g/Lt.

EMBOTELLACIÓN

23 Febrero 2007

BOTELLAS ENVASADAS

2.949 botellas

