

# VALDIVIESO

## *Single Vineyard*

### CHARDONNAY 2013

#### DENOMINACIÓN

D.O Valle de Leyda

#### VARIEDAD

Chardonnay 100%

#### VIÑEDOS

Los viñedos seleccionados ubicados en el valle de Leyda, gozan de una fuerte influencia marina, debido a su proximidad con el Océano Pacífico. Esta zona es fría, por lo tanto la maduración de la uva ocurre lentamente. Dicha característica permite retener mejor acidez y gran calidad aromática.

El objetivo es hacer un vino que sea fiel reflejo de esta área, a través de una óptima combinación entre suelo, clima y parra.

#### COSECHA

Cosecha a mano. Primera semana de Abril.

#### VINIFICACIÓN

- Métodos tradicionales de vinificación son empleados, con el objetivo de que el vino sea un fiel reflejo del terroir del cual proviene.
- Los racimos son conducidos directamente a las prensas.
- El mosto sufre una fermentación natural en barricas, realizada por levaduras "salvajes" presentes en las uvas.
- Para asegurar una exitosa fermentación, no hay adición de anhídrido sulfuroso.
- El vino se mantiene en barricas de roble francés (100%) en contacto con sus lías por espacio de 12 meses, realizando un "batonnage" semanal.
- No ocurre fermentación maloláctica, con el objetivo de mantener la acidez natural de la fruta.

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Brillante, profundo color amarillo dorado con leves reflejos verdosos. Intenso perfil aromático de pomelos, carozos como damasco y durazno. La fruta se manifiesta en un paladar de gran volumen. Sabroso, concentrado, con una equilibrada y fresca acidez que mantiene al vino vibrante y vivo. De largo final, con interesantes y sutiles notas minerales.

**Recomendación de guarda:** Para disfrutar de su frescura hoy o dentro de 5 años para desarrollar la elegancia que solo viene con los años.

#### SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO RECOMENDADO

Acompañar de pescados, salsas de mariscos suaves como ostiones, jaiba o camarones. Pastas suaves y mariscos en general son buenos aliados. Carnes blancas como pavo y aves de caza también son una buena compañía. Servir a 10°C.

