

VALDIVIESO

SINGLE VALLEY LOT CHARDONNAY 2013

Denominación

D.O Valle de Leyda

Variedad

Chardonnay 100%

Origen

Los viñedos se ubican en una de las zonas más frías del valle de Leyda. Debido a su cercanía al mar, la neblina costera es más prolongada durante el día ejerciendo toda la influencia costera del valle. Bajo estas condiciones la fruta madura lentamente, manteniendo su acidez natural y los delicados aromas cítricos del Chardonnay.

Cosecha

Cosecha a mano. Primera semana de Abril.

Vinificación

- Los racimos pasan por una minuciosa selección.
- Luego son prensados directamente.
- El 50% del volumen es fermentado en estanques de acero inoxidable, y el otro 50% es fermentado en barricas de roble Francés.
- No ocurre fermentación Maloláctica.
- El vino tiene una guarda de 12 meses en barricas de roble Francés (50%) y tanques de acero inoxidable (50%).

Notas de Degustación

Color amarillo con tintes verdes y leves reflejos dorados. Gran intensidad aromática de frutas cítricas, limón y cáscaras de pomelo se mezclan con aromas a frutas tropicales y leves notas tostadas. Vivo y refrescante, donde los sabores cítricos llenan el paladar. Untuoso, de dulce y largo final.

Recomendación de Guarda

La tapa screw cap mantiene intactas las características del vino. Para disfrutar de su frescura hoy o esperar 4 años para desarrollar la elegancia que solo viene con los años.

Servicio y Acompañamiento Recomendado

Compañía ideal de carnes blancas como pollo, pavo, pescados semi-grasos y mariscos suaves como jaibas, ostiones y camarones. Servir a 10°C.

