



347 VINEYARDS GRAN RESERVA CHARDONNAY 2023

Desde 1934, nuestra familia se especializa en producir vinos que reflejan su origen y el carácter de cada viñedo, en base a una agricultura sustentable y vinificaciones tradicionales. 347 Vineyards es un tributo a nuestra constante búsqueda de viñedos que representen nuestro paisaje, con vinos de estilo clásico y origen en regiones reconocidas.



ORIGEN

Valle de Casablanca.

VARIEDADES

100% Chardonnay.

CLIMA

Marítimo frío influenciado por el Océano Pacífico.

SUELO

Granito.

COSECHA

Las uvas fueron cosechadas a mano la última semana de marzo.

VINIFICACIÓN Y GUARDA

Las uvas se despalillaron y se prensaron suavemente para evitar la extracción de fenoles amargos. Se dejó reposar y se introdujo en tanques de acero inoxidable donde tuvo lugar la fermentación alcohólica con levaduras naturales a temperaturas comprendidas entre 16°C y 20°C. El 90% del vino permaneció en tanques de acero inoxidable durante 5 meses y el 10% restante en barricas de roble neutro durante 5 meses.

NOTAS DE CATA

Nuestro 347 Vineyards Chardonnay tiene un color pajizo pálido, aromas frescos a duraznos, pomelo junto a un paladar suave y de cuerpo medio. Proveniente del Valle de Casablanca, la característica fruta cítrica madura se equilibra con una acidez fresca y alcohol moderado, dando a este vino un final fresco y persistente de un gran Chardonnay 2023.



Alcohol:
13%



Recomendación de guarda:
Listo para beber, pero con suficiente estructura para añadir complejidad durante los próximos 6 años.



Decantación:
No es necesaria.



Servicio de temperatura:
12°C a 13°C