



GALLARDÍA BLANCO 2024

Gallardía es un homenaje a los viñedos costeros del Valle de Itata, ubicado en la región sur de Chile; es la cuna de la viticultura del país, con parras que datan del 1551. En nuestros viñedos se practica una agricultura sustentable, con cultivo de secano y arado con caballos.



ORIGEN

Guarilhue, en el Valle del Itata, ubicado a 22 km del Océano Pacífico y 450 kilómetros al sur de Santiago.

VARIEDADES

85% Moscatel de Alejandría y 15% Corinto (Chasselas).

SUELO

Granito descompuesto. El suelo está formado por depósitos de granito de la cordillera de la costa, que se formaron durante el Período Jurásico. Los suelos, mayormente margosos, tienen una excelente estructura y drenaje con un contenido de arcilla del 20%; en general, son pobres en materia orgánica y principalmente ácidos. También es común encontrar cuarzo en los suelos de la región.

CLIMA

Costero fresco. El clima del Valle de Itata costero experimenta altos niveles de precipitaciones en invierno, con lluvias ocasionales en verano lo que permite la agricultura de secano. El Océano Pacífico ejerce una influencia refrescante.

COSECHA

Las uvas fueron cosechadas a mano el 26 de marzo.

VINIFICACIÓN Y GUARDA

Las uvas fueron prensadas sin despalillar y sin protección a la oxidación. Cofermentado con levaduras no seleccionadas en estanques de acero inoxidable a 17-18°C. Luego que termina la fermentación se trasegó a barricas de más de 12 años donde tuvo una guarda de 10 meses.

NOTAS DE CATA

De color amarillo brillante con reflejos dorados. En nariz ofrece aromas de naranja seca, flores blancas y durazno. En boca es de cuerpo medio, con acidez fresca y un final largo y equilibrado, donde reaparecen las notas florales y cítricas.



Alcohol:
12,5%



Recomendación de guarda:
Este vino está perfecto para beber ahora.



Decantación:
No es necesaria..



Temperatura de servicio
12°C - 14°C