



ESTATE CHARDONNAY 2023

Desde 1934 y durante más de cuatro generaciones, nuestra familia se ha especializado en la producción de vinos que destacan por su sentido del lugar, pureza y equilibrio. Con esta idea en mente, llevamos a cabo prácticas de viticultura sostenible y métodos de vinificación tradicionales para conseguir vinos que nos representen fielmente como sus viñedos.



ORIGEN
Valle de Casablanca

VARIEDADES
100% Chardonnay.

CLIMA
Costero frío.

SUELO
Granito descompuesto

FECHA DE COSECHA
Las uvas fueron cosechadas a mano el 21 de marzo.

VINIFICACIÓN Y GUARDA
Las uvas se despalillaron y se prensaron suavemente para evitar la extracción de fenoles amargos. El vino se dejó reposar y se introdujo en tanques de acero inoxidable donde tuvo lugar la fermentación alcohólica con levaduras naturales a temperaturas comprendidas entre los 16°C y 20°C. Se bloqueó la fermentación maloláctica y el vino envejeció sobre sus lías finas durante 3 meses.

NOTAS DE CATA
Color amarillo pajizo pálido de este gran Chardonnay. Aromas frescos de cítricos maduros y frutas de hueso, junto con una atractiva nota de flores blancas. En boca es redondo y suave, con una intensidad de fruta perfectamente equilibrada por una acidez crujiente y un alcohol moderado, que confieren a este vino un final fresco y vivo.



Alcohol:
13%



Recomendación de guarda:
Listo para beber, aunque seguirá bien los próximos 4 años.



Decantación:
No es necesaria.



Temperatura de servicio:
10 - 12°C