

Gran Reserva

TERRANOBLE

CHARDONNAY 2017

COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Casablanca, viñedo El Algarrobo

SUELO: Suelos graníticos que después de un largo proceso de descomposición se transforman en arcillas coloradas pobres en materia orgánica. Cuarteles plantados en lomajes suaves, con diferentes porcentajes de arcilla dependiendo de la parcela y profundidad media, tratando de evitar las zonas más arenosas, ya que terminan siendo vinos más flacos.

CLIMA: Mediterráneo frío sub húmedo, con predominio de brisa marina o niebla matinal durante el periodo de maduración, favoreciendo los aromas frutales.

VITICULTURA: Los clones usados para esta mezcla fueron 130 y Mendoza. Rendimientos de 9-10 ton/ha

COSECHA Y VINIFICACIÓN: Manual a principios de Marzo, buscando vinos frescos y frutales. Provenientes del área más fría de Casablanca, las uvas son cosechadas a primera hora de la mañana para aprovechar la niebla y mantener la fruta a baja temperatura. Selección manual de racimos y granos, despalillado y prensado a muy baja temperatura. Fermentación entre 14-16°C en huevos de concreto, fudres sin tostar de 2.000 lt y barricas viejas de 300 lt, siempre buscando poner énfasis en la expresión del terroir. Fermentación maloláctica del 15% de la mezcla.

GUARDA: 8 meses en huevos de concreto, fudres sin tostar y barricas viejas de 300 lt con sus lías para otorgar mayor volumen en boca.

GUARDA EN BOTELLA: 3 a 4 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: Un Chardonnay de color amarillo-dorado intenso con reflejos verdes. De aroma intenso, fresco y elegante; con notas a piña, papaya, frutas cítricas y algunos toques minerales. En boca es cremoso, refrescante y frutal, con una acidez balanceada, vibrante y persistente.

MARIDAJE: Pescados grasos o con salsas, mariscos como ostras, langostas y carnes poco grasas como pollo, faisán y conejo.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Idealmente entre 10° y 12°C.

POTENCIAL DE GUARDA: 4 a 5 años en condiciones óptimas.



| ALC: 13.5° | PH: 3,48 | ACIDEZ TOTAL: 5,47 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 1,70 g/L

www.terranoble.cl

CHILE