



Arboleda

## CHARDONNAY 2014



### ORIGINE

**Appellation:** Aconcagua Costa

**Vignoble:** Chillué

**Sol:** Fine couche de terreau sur une base d'argile et de roches de schistes.

**Climat:** Maritime avec journées tempérées, notamment des brouillards le matin et des brises fraîches l'après-midi.

### COMPOSITION

100% Chardonnay

### ANALYSE

**Alcool:** 13,5%

**Ph:** 3,17

**Acidité Totale:** 7,37 g/L Acide tartrique

**Sucre Résiduel:** 1,48 g/L

### VINIFICATION

Les fruits ont été fermentés dans des fûts de chênes français entre 15 à 20 jours, à des températures variant entre 16 °C et 22 °C.

**Fermentation malolactique:** 80%

### VIEILLISSEMENT

**Élevage en fûts:** Élevé pendant 10 mois dans des fûts français, dont 20% sont neufs.

**Potentiel de vieillissement:** 5 à 7 ans, en fonction des conditions de conservation.

### NOTES DU MILLÉSIME

La saison 2014 a été un millésime parfaitement modéré, avec des températures légèrement supérieures et moins de pluies que la saison précédente.

Ces conditions ont permis une bonne maturation des raisins avec des niveaux d'alcool modérés et la diminution des pluies a avantage la santé des raisins. La floraison et la nouaison ont eu lieu au cours d'un printemps doux, suivi par un été avec des températures minimales plutôt basses au cours des mois de février et de mars, offrant des concentrations élevées de composants aromatiques dans les raisins.

### COMMENTAIRES DE L'OENOLOGUE

Ce vin jaune pâle brillant présente distinctement des notes minérales et citriques au nez. Suit alors un corps équilibré et persistant qui ravit le palais avec une acidité rafraîchissante et une touche élégante de vanille, le tout encadré par sa minéralité caractéristique.