

Sepia RESERVA



CHARDONNAY

Chardonnay 100%

Denominación de origen

Casablanca

Suelos graníticos en las planicies y arcillosos en las laderas. Su clima presenta gran influencia del Océano Pacífico, lo que asegura una maduración lenta de sus uvas.

Información de cosecha y vinificación

La temporada presentó temperaturas más frías que un año normal, lo que provocó algunas heladas en épocas tempranas de desarrollo, lo que causó muy bajos rendimientos y al mismo tiempo favoreció caracteres más afrutados y buena acidez.

Cosecha: primera semana de abril.

Guarda: 8 meses en barricas de roble francés.

Descripción del vino

Color: amarillo pálido brillante con notas verdosas.

Aroma: fruta muy intensa, resaltan las notas cítricas y toques minerales, con delicadas notas a vainilla.

Sabor: acidez fresca y natural, que le da gran viveza y frutuosidad, cuerpo medio, final largo y cremoso.

Temperatura de consumo: 8-10°C.

Maridaje: ideal para acompañar de pescados y mariscos, guisos de verduras y carnes blancas.



Directora Enológica: Irene Paiva

Análisis 2016

Alcohol:	13%
pH:	3.35
Acidez Total:	3.90 g/L.
Azúcar Residual:	6.06 g/L.