



Corte de Campo



COASTAL BLEND

85% Chardonnay / 15% Viognier

Denominación de origen

Valle Casablanca Costa.

Chardonnay proveniente de nuestro campo propio, Belen. Ubicado en la parte mas cercana la costa en Casablanca, donde el clima presenta gran influencia del frio Oceano Pacifico, lo que asegura y permite una lenta maduración.

Plantado en alta densidad, buscando la máxima calidad y expresión frutal.

Suelos granticos en las planicies y mas arcillosos en las laderas.



Directora Enológica: Irene Paiva

Información de cosecha y vinificación

Reporte de vendimia: esta temporada 2015, se presento con temperaturas mas frias que un año normal, lo que provoco heladas en épocas tempranas del desarrollo, causando muy bajos rendimientos, muy baja producción de uvas, favoreciendo caracteres mas afrutados, frescos y con marcada acidez.

Cosecha: primera quincena de abril.

Guarda: 8 meses guarda en barricas de roble francés, para la variedad Chardonnay.

Vinificación: la uva es prensada de forma inmediata al llegar a la bodega, luego el jugo es decantado, para fermentar una parte en barricas y otra en cubas de acero inoxidable.

El vino resultante se mantiene sobre sus borras hasta el momento de realizar la mezcla y embotellar.

El componente viognier, 15%, es macerado en frio previo a la fermentación, luego decantado y fermentado completamente en acero inoxidable, sin tocar madera.

Descripción del vino

Color: amarillo palido

Aroma: gran intensidad frutal, con notas cítricas y minerales, apareciendo también los toques exóticos y tropicales del viognier, acompañados con suaves notas de vainilla.

Sabor: fresco y elegante. Acidez muy agradable y sugerente. Taninos potentes y golosos.

Temperatura de consumo: 8º a 12ºC.

Análisis cosecha 2015

Alcohol: 13%

pH: 3,1

Acidez Total: 6,8 g/L

Azúcar Residual: 5,1 g/L