

HACIENDA ARAUCANO Humo Blanco Chardonnay

VARIETALES: 100% Chardonnay

D.O.: Valle de Colchagua.

VINIFICACIÓN:

Prensado – Desfangado (48h) – Fermentación alcohólica entre 16-18° C en tanques de acero inoxidable. Favorecemos la fermentación maloláctica para una determinada parte del vino con el fin de reforzar la complejidad aromática y preservar una determinada acidez (frescor) en boca. En cuba sobre lías entre 1,5 a 2 meses. 25% de la mezcla pasa 3 meses en barricas de roble francés de segundo uso.

NOTA DE CATA:

Color: Pajizo con reflejos dorados.

Aroma: Frutos blancos y tropicales, como , melocotón, melón y piña, con unas pequeñas notas tostadas y mantequilla otorgadas por su breve paso por barricas y la fermentación maloláctica.

Sabor: Equilibrado y redondo, largo final con notas de madera.

