

CHARDONNAY

ORBIS RESERVA

COSECHA 2025
VALLE DEL MAIPO
100% Chardonnay

ORBIS

R E S E R V A

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
12.8°	3.40	3.55 g/L	<3.44 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

COSECHA

Abundantes Lluvias invernales sobre los valores normales durante el invierno 2024 aseguraron una buena disponibilidad de agua para el crecimiento y desarrollo de la vid, pero con una floración y cuaja disminuida. Luego llegó una primavera mucho mas fresco de lo normal, y un verano bastante caluroso que terminó en un inicio de cosecha temprana, de buena sanidad y un año con un rendimiento de cosecha bastante bajo. Las condiciones anteriores, permitieron obtener una cosecha 2025 caracterizada por vinos de bastante concentración, de buen aroma y al iniciar temprano la cosecha de buen nivel de acidez.

VINIFICACIÓN

El mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable por un periodo de 21 días a 14°C. Luego de la fermentación, el vino fue filtrado y embotellado de manera de conservar su frescor y sabor.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo brillante.

Aroma: Nariz con toques tropicales que recuerdan a la piña, banana, boca refrescante con notas a manzana verde y tuna.

Paladar: Joven y afrutado. Bien equilibrado con un final agradable.

Gastronomía: Ideal para acompañar pescados grasos, mariscos gratinados, carnes blancas y quesos curados.

