

CAITI

GRAN RESERVA

CHARDONNAY 2024

| ÁLCOHOL | PH | ACIDEZ TOTAL | AZÚCAR RESIDUAL |
|---------|-----|--------------|-----------------|
| 12.5° | 3.4 | 3.5 g/L | <3.4 g/L |

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vides seleccionadas a lo largo de todo el Valle Central, entre las dos cordilleras, las cuales ejercen su influencia para las características que se requieren de la uva. Este valle se caracteriza por tener un clima mediterráneo templado, con inviernos fríos, veranos secos y calurosos.

COSECHA

Lluvias invernales cercanas a valores normales durante el invierno 2023 aseguraron una buena disponibilidad de agua para el crecimiento vegetativo y durante la temporada estival. Luego llegó una primavera y verano mucho mas fresco de lo normal, que terminó en un inicio de cosecha tardía, pero de buena sanidad. El término del verano e inicio de otoño fue bastante caluroso, lo que permitió terminar de homogeneizar la madurez y alcanzar buen grado alcohólico. Las condiciones anteriores, permiten definir la cosecha 2024 caracterizada por su frescura y acidez natural, con vinos aromáticos que permitirán una buena longevidad.

VINIFICACIÓN

El mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable por un período 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.

