

CHARDONNAY

COSECHA 2025
VALLE CENTRAL
100% Chardonnay

CAITI

ALCOHOL
12,8°

PH
3.35

ACIDEZ TOTAL
4.61 g/L

AZÚCAR RESIDUAL
<3.65 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

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 obtenido a través de prensado directo, fue clarificado y 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 e intenso.

Aroma: Intensos aromas de fruta tropical madura, plátano, maracuyá y piña.

Paladar: Joven y frutoso, bien balanceado y con un final agradable.

Gastronomía: Pescados grasos, mariscos gratinados, carnes blancas y quesos maduros.

