

CHARDONNAY

GRAN RESERVA

COSECHA 2024
VALLE DE LEYDA
100% Chardonnay

ORBIS

GRAN RESERVA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,5°	3.34	4.16 g/L	<2.09 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Leyda. Viñedos muy próximos a la costa que entregan vinos expresivos y de gran mineralidad.

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

La totalidad de las uvas se procesaron a través de prensado de racimo entero. El mosto fue decantado y fermentado barricas de roble francés y americano, de primer uso, y conservado sobre sus borras por un período de 8 meses, sin desarrollo de fermentación maloláctica. Luego de este período en barrica, el vino fue clarificado y embotellado para mantener toda su complejidad y elegancia.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pálido.

Aroma: Nariz perfumada con notas frutales como pera, piña, kiwi.

Paladar: La boca es fresca, con notas florales blancas y cítricas recuerdan a manzanilla y pomelo, final untuoso.

Gastronomía: Machas a la parmesana, pescados grasos como el Mero, Albacora, paella de mariscos.

