

# ARTE NOBLE

## CHARDONNAY

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
ALCOHOL	13,5° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0,5 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

### CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

### VIÑEDOS

**Año de plantación:** 1990

**Sistema de conducción:** Espaldera vertical

**Densidad:** 1.660 plantas/hectárea

**Rendimiento:** 12 ton/hectárea

**Cosecha:** Cosecha manual con doble selección en el viñedo durante la primera semana de marzo.

**Suelo:** Suelos aluviales de textura franco arenosa, con subsuelo compuesto de rocas dentro de matriz arenosa.

### VINIFICACIÓN

**Fermentación:** Se inicia con levadura seca activa (*Cerevisiae*), y se desarrolla a temperaturas que fluctúan entre 16°C y 18°C, finalizando con aireación.

**Guarda:** Batoneo durante dos meses con sus borras.

### NOTAS DE CATA

**Aspecto:** Color amarillo brillante con reflejos dorados.

**Nariz:** Intensas notas a frutas tropicales, vainilla y damascos maduros.

**En boca:** Opulento paladar de textura cremosa, notas lácticas y gran concentración de frutas exóticas en el final.

### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Fettuccini con salsa de mariscos.

