



# PUERTO VIEJO WINES

RESERVA

CHARDONNAY 2015

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle del Maule
ALCOHOL	14° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0,5 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

## CLIMA

Clima templado moderadamente cálido, con régimen mediterráneo de lluvias. Días de verano moderadamente cálidos influenciados por la Cordillera de la Costa, con gran diferencial térmico entre el día y la noche. La fresca brisa costera que los viñedos reciben durante la tarde ayuda a mantener temperaturas moderadamente cálidas en verano. La precipitación anual promedia 600 milímetros, con lluvias que se concentran principalmente en los meses de invierno.

## VIÑEDOS

**Año de plantación:** 2005

**Sistema de conducción:** Espaldera vertical

**Densidad:** 3.330 plantas/hectárea

**Rendimiento:** 10 ton/hectárea

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

**Suelo:** Suelos aluviales superficiales de textura franco arenosa, con un perfil con presencia de rocas en matriz arenosa.

## VINIFICACIÓN

**Fermentación:** Se inicia con levadura seca activa (*Cerevisiae*). Se realiza bajo método oxidativo y contacto con roble francés, con aireación hacia el final del proceso.

**Temperatura:** 16°C-18°C

**Guarda:** Batoneo de las borras en cubas de acero inoxidable por 2 meses.

## NOTAS DE CATA

**Aspecto:** Color Amarillo dorado brillante.

**Nariz:** Intensas notas de fruta tropical, vainilla y avellanas tostadas.

**En boca:** Vino de gran cuerpo y textura cremosa, jugoso en el paladar y con largo final de boca.

## RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Pollo al curry.