

EQ CHARDONNAY 2016

D.O. Valle de San Antonio



VIÑEDO

Las uvas para el Chardonnay EQ provienen de nuestros viñedos de selecciones clonales Mercier con manejo Biodinámico, en el Valle de Rosario. Las características de los suelos en estos sectores son una textura granítica-arenosa y laderas más arcillosas con granito, con buena porosidad a medida que se profundiza. Cada selección clonal (95, 76 y 130) expresa características diferentes debido a la distinta exposición al sol de la fruta, con notas más tropicales si los racimos están más expuestos al sol y notas minerales y excelente acidez si están más protegidos al interior de las parras.

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas manualmente y una vez llegadas a la bodega son enfriadas y sometidas a una estricta selección de racimos. Posteriormente utilizamos el método tradicional de prensado con racimo entero a bajas presiones, con la finalidad de obtener un jugo de gran calidad, baja turbidez y mucho frescor. La fermentación alcohólica fue realizada en barricas de roble francés de tonelerías borgoñesas de diferentes tamaños: 228, 300 y 400 litros. Se utilizaron solo levaduras nativas para fermentar y poder así tener una real expresión del viñedo, aumentar la complejidad y elegancia de la mezcla final. Además, posee un porcentaje de fermentación Maloláctica (12%) para incrementar la sensación de volumen y complejidad aromática. El vino permaneció en barricas durante 12 meses y fue sometido a un periódico bastoneo de sus borras finas por seis meses para favorecer el volumen y redondez de boca.



NOTAS DE CATA

Es un Chardonnay de suave color amarillo pálido. En la nariz se distinguen aromas que recuerdan a frutas cítricas y tropicales, notas de miel, además de una delicada nota salina, tan propia del terroir de nuestros viñedos. En la boca es concentrado y de buen volumen, su acidez marcada le viveza y frescura, el final de boca es persistente y elegante.

MARIDAJE

Se sugiere disfrutar con pescados a la plancha, carnes blancas, risottos de mariscos, pastas con base de cremas, quesos maduros. Servir a 12°C.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Grado alcohólico: 13,5°

Acidez Total: 6,62 g/l

Az. Reductores: 1,5 g/l

PH: 3,18

1284 cajas producidas