



Patagón



CHARDONNAY

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle Central
ALCOHOL	13,5° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0,5 g/Lt
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/Lt

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: 14 ton/hectárea

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

Suelo: Suelo profundos de textura franco arcillosa.

VINIFICACIÓN

Maceración: Corta maceración por 10 días.

Extracción: Remontaje tradicional con aplicación de nitrógeno líquido.

Fermentación: Se inicia con levadura seca activa (Bayanus).

Temperatura: 17°C-18°C, con aireación al final de la fermentación.

Guarda : Vino conservado sobre sus borras en estanques de acero inoxidable por 2 – 3 meses.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Color amarillo pajizo con reflejos dorados.

Nariz: Intensas notas florales, a pera y a flor de acacia.

En boca: Fresca entrada gracias a su acidez moderada y cuerpo medio, con sobresalientes notas a frutas exóticas en el final de boca.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Pavo asado.