



Viña San José de Apalta

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Vino	Chardonnay Sparkling
Marca	San José de Apalta
Embotellado por	Agrícola Santa Cristina Ltda.
Región	Valle de Rapel – VI Región - Chile
Extensión del Viñedo	Las Cabras 3 has
Suelo	Pedregoso y arenoso.
Uvas	Chardonnay 100%
Contenido de Alcohol	12,5% by Vol.
Acidez total	4,56
Azúcares reductores	6,27
Preservativos	None
Colores artificiales	None
Aditivos (SO₂)	29 mg./l
Tamaño botella	750 cc
Color	De color amarillo pálido, donde resaltan finas y elegantes burbujas.
Nariz	En nariz es un vino complejo y delicado, donde se destaca su carácter frutal, matizado con notas cítricas.
Boca	En boca es un vino balanceado, de equilibrada acidez, y con un final redondo y fresco.
Comida	Servir entre 6 y 9°C, ideal para acompañar aperitivos y mariscos.



Método:

Se seleccionan las mejores uvas, las cuales se cosechan muy temprano en la temporada, durante la primera mitad del mes de febrero, para tener un nivel de acidez natural elevado, y una concentración de azúcar relativamente baja.

Luego comienzan el proceso de vinificación bajo un proceso de vinificación tradicional, delicado y preciso. Una vez que nuestro vino base está terminado, comienza el proceso de producción tradicional de nuestro espumoso, que se basa en una segunda fermentación, la que nos da el gas de manera natural a nuestro espumoso.

Fermentación:

La fermentación comienza con la inoculación de levaduras seleccionadas, además se controla la temperatura entre 12 y 17° C, por un cierto periodo de tiempo, hasta que todo el azúcar es fermentado.

Luego viene la segunda fermentación, la cual se hace de manera natural bajo el método tradicional, el cual produce el gas que se incorpora de manera natural al vino.

Envejecimiento:

Es un vino joven y fresco, por lo tanto sólo hay procesos de estabilización y filtración, para alcanzar una perfecta apariencia.