

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Vino	Chardonnay Reserva
Marca	San José de Apalta - Reserva
Región	Valle de Rapel – VI Región
Extensión del Viñedo	Valle de Rapel, Las Cabras 5 has
Suelo	Franco arenoso, con algunas piedras

Uvas	Chardonnay 100%
Contenido de Alcohol	14,0 % by Vol.
Preservantes	No Contiene
Colorantes Artificiales	No Contiene

Color	De color amarillo brillante, con algunas notas doradas que indican la guarda en bodega.
Aroma	En la nariz es bastante complejo, donde se mezclan las notas tropicales y cítricas del chardonnay, junto con las notas a vainilla y mantequilla de la bodega.
Boca	En boca es un vino de buen volumen y cuerpo que llena muy bien la boca, bien balanceado, con buena acidez y frescor.
Comida	Es un vino más complejo, que va muy bien con algunos pescados grasos y mariscos. También es un excelente acompañante de algunos quesos, sobre todo los más potentes.



Método:

Se seleccionan las mejores uvas, a las cuales se les espera su momento óptimo de madurez, en el cual hay un equilibrio entre la cantidad de azúcar y la acidez natural, para tener un vino suave y fresco.

La cosecha se hace a mano durante las mañanas, para que las uvas estén frías y así no tener problemas de oxidación. Luego las uvas son prensadas en frío y se recibe el jugo en estanques de acero inoxidable, a continuación mosto se limpia de manera natural para favorecer una fermentación pura y delicada, luego comienza el proceso de fermentación.

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 parcialmente, luego la fermentación alcohólica es terminada en barricas francesas.

Envejecimiento:

Este vino tiene un envejecimiento en barricas francesas por 5 meses, donde se hace un trabajo sobre lías finas, lo da como resultado un vino complejo en nariz, y equilibrado en boca.