

CASA VIVA

CHARDONNAY

Valle de Aconcagua

2018

*Membrillo, limón y cáscara de ostra.
Paladar fresco y bastante amplio,
con buena acidez y buena longitud.*



ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol 13.5%

pH 3.41

Acidez total 5,74 g/L (tartárico)

Azúcar residual 3.19 g / L

VIÑEDO La fruta se cultiva en nuestro propio campo, en los confines más occidentales y frescos del Valle de Aconcagua. La niebla de la mañana y la brisa de la tarde mantienen bajas las temperaturas durante la temporada de crecimiento, manteniendo la frescura de las uvas. Procedente de viñedos de dieciséis años (todos clon Mendoza) plantados en arcilla, que forma parte de los tramos más planos del viñedo. Los bloques utilizados en esta mezcla se cultivaron a un promedio de 4 toneladas por hectárea (1.6 t / acre). VSP, podado. Vides plantadas en 1997 y 2005.

COSECHA Cosecha a máquina a principios de marzo alrededor de las 22.5 Brix. Los rendimientos se limitan naturalmente a 6 toneladas / ha.

VINIFICACIÓN Prensado directo de uvas fermentadas en depósitos de acero inoxidable a 17-20°C.

