

# CASA VIVA

GRAN RESERVA

## CHARDONNAY

Valle de Casablanca

2017

*Color pajizo pálido. La nariz exhibe notas maduras a membrillo y exuberante fruta tropical, combinada con toques de piedra fusil, almendras y especias. En boca, el vino es cremoso y con cuerpo, con un final fresco y largo.*



### ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol 12.9%

pH 3.26

Acidez Total 5.66 g/L

Azúcar Residual 2.7 g/L

Acidez Volátil 0.49 g/L

**VIÑEDO** Toda la fruta proviene de nuestro propio viñedo ubicado en una de las zonas más frías al oeste del Valle de Casablanca. En 1997 fueron plantados los viñedos con Clon Mendoza en suelos mezcla de arcilla gris y arena. Se cosecha a un promedio de 4 toneladas por hectárea.

**COSECHA** Después de una temporada cálida y seca, las uvas fueron cosechadas entre el 28 de febrero y el 21 de marzo. La cosecha se realizó durante la noche a una temperatura ambiente de alrededor de 8°C.

**VINIFICACIÓN** Al llegar a la bodega las uvas fueron despalladas y trituradas en la prensa neumática. El jugo resultante fue transferido a estanques de acero inoxidable, inoculado con levaduras seleccionadas y trasegado por gravedad a barricas francesas de segundo a quinto uso. Las temperaturas durante la fermentación alcanzaron una máxima de 12°C (or 78°F) y, una vez que finalizó la fermentación en las barricas, se produjo la fermentación maloláctica. Previamente se sulfitaron las barricas para preservar la acidez. Durante el primer mes se realizó *battonage* cada semana, y por los siguientes 10 meses 3 veces por semana. Luego de estar el vino un total de 11 meses en barrica, suavemente se trasegó con nitrógeno a un estanque de acero inoxidable para estabilizarlo en frío, filtrarlo y embotellarlo. Producción Total: 1,770 cajas.

