

V I Ñ A
Männle

Chardonnay *Limited Edition*

D.O VALLE DEL ITATA

2022



■ ORIGEN

Su origen proviene de viñedos de 20 - 30 años de antigüedad conducidos en espaldera simple en el Valle del Itata.

■ VARIEDAD

Chardonnay.

■ SUELO

Suelo limoso arcilloso arenoso.

■ CLIMA

Templado mediterráneo.
Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.

■ COSECHA

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano en gamelas de 12 kilos el 05 de marzo 2022.

■ FERMENTACIÓN

Se realizó un suave prensado con las uvas previamente en frío a una temperatura de 8 - 10° C. Luego, el mosto es separado de las borras para iniciar su fermentación en cubas de acero inoxidable, proceso que dura aproximadamente 15 días.

■ GUARDA

El vino fue guardado un 80% en cubas de acero inoxidable por 14 meses y un 20% en barricas de roble americano por 14 meses.

■ NOTA DE CATA

Nos presenta notas intensas a manzana verde, fruta exótica y mantequilla. En boca, el Chardonnay no es opacado en su cuerpo, si no que bastante redondeado. Contiene un juego de sabores de múltiples capas, densidad compleja y una delicada fusión.

■ MARIDAJE

Se recomienda disfrutar este vino con pescados fuertes, carnes blancas, mariscos, pollo, pavo y quesos fuertes.

■ SERVIR A TEMPERATURA: 8 - 10° C

■ ALCOHOL: 13% VOL.

■ AZÚCAR RESIDUAL: < 2 GR/L.