

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.