

# CHONO®

## Single Vineyard

CHARDONNAY 2019

### VALLE DE ITATA

### NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo intenso, con tintes verdes. Con aromas frescos a frutas tropicales, con notas a flores blancas como azahar y jazmín, entremezclados con notas a pan tostado y roble. En el paladar se siente fresco, con suaves notas a fruta, con buen cuerpo y equilibrio, cremoso y complejo en el paladar medio, donde la mineralidad aparece y le otorga complejidad y elegancia. Además presenta suave pero firme estructura, que unido a la balanceada acidez, completan una boca de agradable final afrutado, elegante y de gran persistencia.

### COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Las uvas fueron cosechadas a mano el día 30 de Marzo, y trasladadas a la bodega. Los racimos fueron prensados en forma de racimo completo, y el jugo obtenido se trasegó a barricas de roble francés y a barricas de acero inoxidable para la fermentación alcohólica. Luego se desarrolló la fermentación maloláctica en forma natural, logrando un avance de un 35%. La guarda se hizo en las mismas barricas de roble francés y de acero inoxidable con periódicos bastoneos sobre las finas lías, durante 13 meses. Se filtró por 3 micras previo al envasado.

### MARIDAJE

Platos vegetarianos, carnes blancas de pollo, pavo y cerdo con salsas en base a crema, pescados ahumados y grillados, mariscos al horno, machas a la parmesana, pollo asado, comida hindú, arroz basmati, puré de berenjena. Temperatura de servicio: 11°-13°C.

### INFORMACION TÉCNICA

Composición: 100% Chardonnay

Alcohol: 14,5°

pH : 3,29

Azúcar Residual: 2,35 g/l

Acidez Total : 6,17 g/l

Guarda: 13 meses en barricas de roble francés y barricas de acero inoxidable con periódicos bastoneos.

Barricas: 25% del vino se guarda en barricas de roble francés nuevo, 50% en barricas de segundo uso y 25% en barricas de acero inoxidable.



Consumir solo mayores de 18 años. El exceso de alcohol puede ser perjudicial. No apto para embarazadas