



ESTAMPA *Libre* SSA

- Sin Sulfitos Añadidos -

CHARDONNAY 2020

VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

VARIEDAD: 100% Chardonnay

ORIGEN: Paredones - Valle de Colchagua

PRODUCCIÓN: 295 botellas

TIPO SUELO: Suelo granítico con bajo contenido de arcilla y presencia de cuarzo en el perfil.
Buen drenaje

TIEMPO PARRAS: Plantación año 2015

EPOCA COSECHA: 16 de marzo

RENDIMIENTO: 5 ton/ha

TIPO COSECHA: Cosecha manual

GUARDA EN BARRICA: Fermentación en barrica segundo uso

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12,5

pH: 3,21

AT: 6,1 (expresada en ácido tartárico)

MR: 1,2 gr/lit

So2 Libre: 0 mg/lit

So2 Total: 11,0 mg/lit



VINIFICACIÓN

Cosecha manual, prensado con racimo completo usando prensa neumática. Decantación por gravedad con enzima, usando levaduras inactivadas ricas en glutatión. Trabajamos con inoculación secuencial, usamos Metschnikowia pulcherrima y luego Saccharomyces cerevisiae, para la fermentación elegimos una levadura baja productora de sulfuroso y baja productora de etanal, trabajamos fermentando en barrica de roble francés de segundo uso a temperaturas que no excedieron los 16°C. Utilizamos nutrición orgánica alcohólica el vino es trasegado a estanque de acero inoxidable para separar borras gruesas. Estabilizamos proteínas con bentonita, dos meses después, previo al envasado filtramos para abrillantar.

ENÓLOGO:

Johana Pereira

Vino elaborado en instalaciones de IIVO® y desarrollado en estrecha colaboración técnica con Lallemand® Inc. Chile.

