



CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

CHARDONNAY GRAN RESERVA



VINO	CHARDONNAY GRAN RESERVA CHARDONNAY: 100%
AÑADA	2017
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	ALTO CACHAPOAL
ALCOHOL	14,8%
TAMAÑO DE BOTELLA	750 ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCCHIA

ELABORACIÓN

ELABORADO A PARTIR DE NUESTRA MEJOR Y MÁS ANTIGUA PARCELA DE CHARDONNAY, INMERSA EN EL CAJÓN DEL ALTO VALLE CACHAPOAL. COSECHADO A MANO EN CAJAS DE 12 KG. LUEGO DE UNA SELECCIÓN DE RACIMOS, Y DESPALILLADO, LA UVA PASA A LA PRENSA, DONDE CON UN PENSADO SUAVE, OBTENEMOS EL MOSTO. LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA SE REALIZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS POR 20 DÍAS APROX., PARA LUEGO EFECTUAR UNA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA PARCIAL. ESTE VINO TIENE UNA CRIANZA EN BARRICAS EN CONTACTO CON SUS LÍAS DURANTE 18 MESES. EL EMBOTELLADO SE REALIZA CON UNA FILTRACIÓN RESPETUOSA CON EL VINO, Y TIENE UNA GUARDA MÍNIMA DE 6 MESES EN BOTELLA, PREVIO SALIR AL MERCADO.

NOTAS DE CATA

COLOR AMARILLO PÁLIDO CON REFLEJOS DORADOS. EN LA NARIZ SE ENCUENTRAN AROMAS A FRUTAS BLANCAS COMO MANZANA AMARILLA, PERA, DURAZNO BLANCO. NOTAS TROPICALES DE BANANA Y PAPAYA CON TOQUES DE VAINILLA, BIZCOCHO Y CARAMELO ES LO QUE LE DA LA PARTE DE CRIANZA EN BARRICAS. EN LA BOCA ES UN CHARDONNAY CON MUCHO VOLUMEN, BUENA ACIDEZ Y CON TEXTURA SUAVE Y CREMOSA. ES POTENTE PERO SEDOSO Y ELEGANTE CON RETROGUSTO MUY LARGO. CHARDONNAY CON CARÁCTER MINERAL Y EXPRESIÓN DE SU CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.