



CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

CHARDONNAY VIVENDO



VINO	CHARDONNAY VIVENDO CHARDONNAY: 100%
AÑADA	2018
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	ALTO CACHAPOAL
ALCOHOL	14,5%
TAMAÑO DE BOTELLA	750 ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCCHIA
ELABORACIÓN	ELABORADO A PARTIR DE NUESTRAS PROPIAS UVAS, INMERSAS EN EL CAJÓN DEL ALTO VALLE CACHAPOAL. COSECHADO A MANO EN CAJAS DE 12 KG. LUEGO DE UNA SELECCIÓN DE RACIMOS Y POSTERIOR DESPALLADO, LLEVAMOS LA UVA A LA PRENSA, DONDE OBTENEMOS UN MOSTO A BAJA PRESIÓN. EL MOSTO SE FERMENTA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE A BAJAS TEMPERATURAS, POR 20 DÍAS APROXIMADAMENTE, SIN EFECTUAR FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA. CRIANZA CON SUS LÍAS DURANTE 6 MESES EN TANQUE DE ACERO INOXIDABLE. EL EMBOTELLADO SE REALIZA CON UNA FILTRACIÓN RESPETUOSA. LUEGO EL VINO TIENE UNA GUARDA MÍNIMA DE 6 MESES EN BOTELLA PREVIO A SU COMERCIALIZACIÓN.

NOTAS DE CATA

COLOR AMARILLO PAJIZO CON REFLEJOS VERDOSOS. EN LA NARIZ AROMAS A FRUTAS FRESCAS TROPICALES COMO MANGO Y PIÑA, CON UN TOQUE DE FLORES BLANCAS Y MIEL. EN LA BOCA ES UN VINO FRESCO, FRUTAL CON BUEN VOLUMEN Y RICA ACIDEZ QUE AÑADE SENSACIÓN JUGOSA. LARGA PERSISTENCIA CON RETROGUSTO FLORAL Y GRAN EQUILIBRIO FINAL. UN CHARDONNAY FRESCO, POTENTE Y VIBRANTE.