



CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

CHARDONNAY VIVENDO



VINO	CHARDONNAY VIVENDO CHARDONNAY: 100%
AÑADA	2019
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	ALTO CACHAPOAL
ALCOHOL	13,4%
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 12 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.