



CALYPTRA

VINEYARDS & WINERY

GRAN CHARDONNAY



VINO

GRAN CHARDONNAY
100% CHARDONNAY

AÑADA

2024

VIÑA

CALYPTRA

ORIGEN

VALLE CACHAPOAL ANDES

ALCOHOL

13,7%

TAMAÑO DE BOTELLA

750ML.

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 prensado 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 12 meses. El embotellado se realiza con una filtración respetuosa con el vino, y tiene una guarda mínima de 12 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.