CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

GRAN CHARDONNAY



VINO	GRAN CHARDONNAY 100% CHARDONNAY
AÑADA	2025
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	VALLE CACHAPOAL ANDES
ALCOHOL	13,6%
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.