CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

HERA



VINO	HERA BLANC DE BLANCS, 100% CHARDONNAY
AÑADA	2018
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	VALLE CACHAPOAL ANDES
ALCOHOL	12,3%
TAMAÑO DE BOTELLA	750ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCHIA
ELABORACIÓN	Elaborado a partir de nuestras propias uvas, inmersas en el cajón del Alto Valle Cachapoal. Cosecha a mano en cajas de 12 kg. Después de una selección de racimos y despalillado, llevamos la uva a la prensa, donde con un prensado suave, obtenemos el mosto. Fermentación alcohólica en tanque de acero inoxidable a bajas temperaturas, por 20 días aproximadamente, sin efectuar fermentación maloláctica. Luego, el vino base se deja en reposo con sus lías durante 8 meses. La toma de espuma se realiza con la misma levadura de fermentación, y se deja en botella en contacto con sus lías entre 90 y 96 meses. Para posteriormente culminar con el degüelle y agregado de nuestro licor de expedición.
NOTAS DE CATA	Color amarillo pálido con reflejos dorados. La nariz es muy elegante con aromas a fruta blanca fresca y madura, flores, notas de cítricos dulces. En la segunda nariz aromas a manzana horneada, tilo, miel, peras amarillas, membrillo. Dejo leve de almendra, pan brioche y masa. En la boca la espuma es muy cremosa y persistente, burbuja pequeña y suave. Tiene textura sedosa con notas a manzana amarilla madura, banana, papaya, membrillo. Es persistente en la boca con retrogusto suave y notas de caramelo y pan blanco. Espumoso con buena estructura y muy delicado.