

Las Dichas

# TERRANOBLE

## CHARDONNAY 2020

**COMPOSICIÓN:** 100% Chardonnay

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Valle de Casablanca, sector Las Dichas. 21 km al océano Pacífico.

**SUELO:** Suelos graníticos que después de un largo proceso de descomposición se transforman en arcillas coloradas pobres en materia orgánica. Los cuarteles plantados con Chardonnay poseen diferentes porcentajes de arcilla dependiendo de la parcela y profundidad media, tratando de evitar las zonas más arenosas, ya que terminan siendo vinos más flacos. Cuarteles plantados en lomajes suaves.

**CLIMA:** Mediterráneo frío sub húmedo, existe predominio de brisa marina o niebla en periodo de maduración en la mañana lo que favorece los aromas frutales. Nuestro viñedo está ubicado en el sector más frío de Casablanca.

**VITICULTURA:** Los clones usados para esta mezcla fueron 76 y 130. Rendimientos de 9 Ton/ha. Cuartel 8.

**COSECHA Y VINIFICACIÓN:** Manual el 12 de marzo, buscando vinos frescos y frutales. Proveniente del área más fría de Casablanca, las uvas son cosechadas a primera hora de la mañana para aprovechar la niebla y así mantener la fruta a baja temperatura. Selección manual de racimos y granos, despallado y prensado a muy baja temperatura. Fermentación entre 14–16°C en fudre sin tostar de 2.000 lt y barricas viejas de 300 lt, siempre buscando poner énfasis en la expresión del terroir. Fermentación maloláctica del 11% de la mezcla y 4% fermento con sus pieles por 5 meses.

**GUARDA:** 9 meses en fudres sin tostar (49%) y barricas viejas de 300 lt (51%) con sus lías para otorgar mayor volumen en boca.

**GUARDA EN BOTELLA:** 6 meses antes de comercialización.

**NOTAS DE CATA:** Color: amarillo-dorado intenso con reflejos verdes. Aroma: intenso y elegante; notas a flores y frutas blancas y algunos toques cítricos.

Boca: buen cuerpo, tenso y cremoso pero a la vez refrescante y frutal, con acidez amable y persistente.

**MARIDAJE:** Pescados grasos o con salsas, mariscos como ostras, langostas y carnes poco grasas como pollo, faisán y conejo.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** Servir idealmente entre 10° y 12°.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 4 a 5 años en condiciones óptimas.

| ALC: 13.4°

| ACIDEZ TOTAL (C4H6O6): 6,15 g/L

| AZÚCAR RESIDUAL: 1,77 g/L

| PH: 3,45

| ACIDEZ TOTAL (H2SO4): 4,02 g/L



www.terranooble.cl

CHILE