



# Reserva TERRANOBLE

## CHARDONNAY 2020

### VIÑEDO CASABLANCA

Chardonnay Reserva tiene su origen en la zona más cercana al Océano Pacífico del Valle de Casablanca, siendo el sector más frío del valle. Esto permite una maduración lenta con una baja disminución en la acidez de las bayas.

Presenta una alta influencia de la Cordillera de la Costa en sus suelos, siendo un suelo granítico con alto contenido de cuarzo y un bajo contenido de materia orgánica.

Buscando un vino de alta calidad, se plantó el viñedo en el año 2009 con una alta densidad de plantas teniendo exposición al norte.

### VENDIMIA

Durante la vendimia 2021-2022, el Valle de Casablanca registró una temporada de crecimiento que comenzó con leves heladas durante la brotación. No obstante, las menores precipitaciones, baja humedad y mayores temperaturas respecto a años anteriores permitieron una buena concentración y madurez en las bayas. Adelantándose entre 7 a 10 días su cosecha a un año normal, logrando vinos intensos y frutales.

### VINIFICACIÓN

La cosecha de Chardonnay Reserva se realizó de forma manual durante los primeros días de marzo, buscando mantener la acidez de las bayas considerando las altas temperaturas de la temporada.

La uva fue prensada amablemente para mantener esta acidez y tener un mosto limpio desde la recepción. La fermentación se realizó a 15 – 17 °C, teniendo una duración de dos semanas.

Un 50% de la mezcla tuvo una crianza en barricas usadas de roble francés durante 6 meses, generando una mezcla más compleja y ganando volumen en boca.

### NOTAS DE CATA

Vino limpio, brillante, nariz frutal con notas a pomelo y piña fresca, buen volumen, graso y refrescante.

### MARIDAJE

Pescados, mariscos y también una tabla de quesos (brie, camembert, queso fresco).

---

| ALC: 13,0° | PH: 3,24 | ACIDEZ TOTAL: 4,56 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 1,98 g/L