

VENDAVAL

Fox Wines SpA Bellavista 0251, Piso 4° Providencia, Santiago Chile info@foxwines.cl www.foxwines.cl

VENDAVAL

RESERVA

CHARDONNAY

Origen - Valle del Maipo:

Establecido en el valle del Maipo en espaldera tradicional, sobre suelos franco arenosos de baja fertilidad natural y sin restricciones para el desarrollo radicular.

El riego es controlado para evitar vigores exagerados y las plantas son cuidadosamente tratadas para evitar golpes de calor que puedan dañar la fruta y la acidez natural. Cosecha en verano con muy buena temperatura, noches frescas y sin Iluvia, favoreció un correcto crecimiento de las bayas. Estas lograron una buena madurez y gran acidez, lo que permitió cosechar uvas de gran potencial y calidad. La cosecha se realizó en forma manual durante la segunda semana de marzo, muy temprano en la mañana aprovechando la baja temperatura.

■ Vinificación:

Una vez en la bodega las uvas pasaron por una doble mesa de selección para eliminar hojas e impurezas. Fueron despalilladas y prensadas a una temperatura de 8º Celsius. A esta misma temperatura, el mosto fue enviado por 48 horas a un tanque. Posteriormente se inició la fermentación de manera controlada a una temperatura de 14º a 16º Celsius. Para este proceso se utilizaron levaduras seleccionadas. 25% del vino fue fermentado en barricas de roble francés. Finalizada la fermentación, el vino se mantuvo en contacto con las borras por tres semanas. No se realizó fermentación maloláctica. Al embotellar, el vino fue estabilizado en frio para evitar precipitaciones. Se filtró con una membrana estéril de 0.45 micrones.

■ Notas de Degustación:

Vino de color amarillo intenso con toques dorados. Gran expresión aromática de frutas tropicales y un ligero aroma de madera. Posee una gran estructura en boca con un adecuado balance de frutas y acidez. Gran final, persistente.

Maridaje:

Servir frio a 12ºcelsius. Ideal con pescados grasoso como salmón. También es perfecto como aperitivo con quesos intensos y ensaladas de mariscos.



CARNE









■ Datos Analíticos:

Alc% 13.7 % 2.7 g/l Azúcar residual ■ AT (C4H6O6) 6.65 g/l PH 3,20



Origen Vendimia 2020

VENDAVAL

RESERVA

CHARDONNAY | MAIPO VALLEY | CHILE

100% Chardonnay Valle del Maipo

Marzo 2020



