

RIVIERA

Wines & Spirits

PUNTÍ FERRER

Chardonnay



PAÍS

Chile.

REGIÓN

Valle de Curicó.

UVAS

100% Chardonnay.

BODEGA

Puntí Ferrer.

CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche, consecuencia de las proximidades del océano Pacífico (80 Km) y de la cordillera de los Andes (60 Km) Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600 mm concentrados durante los meses de invierno.

VITICULTURA

Edad del viñedo: 15 años.
Sistema de conducción: Parrón.
Densidad: 1660 plantas / Ha.
Rendimiento: 12 Toneladas / Ha.
Tipo de cosecha: Cosecha manual con doble selección en origen.
Primera mitad de marzo.

PROCESO

Fermentación alcohólica iniciada por levadura seca activa (Bayanus). Fermentado a temperatura 17 - 18°C con aireación al final de la fermentación.
Guarda: Guarda en cubas de acero inoxidable durante 2-3 meses sobre sus lías esperando el embotellado.

NOTA DE CATA

Vista: Color paja de trigo, brillante con reflejos dorados.

Nariz: Intensa de peras, piñas y flor de acacia.

Boca: Entrada en boca fresca, de cuerpo medio con un final donde destacan las notas de frutas exóticas.