

# RIVIERA

Wines & Spirits

## REABURN

Chardonnay

*Reaburn es un viejo término inglés que quiere decir el río adonde se va a beber. Nuestro Chardonnay es expresivo, hermoso y balanceado, para el cual tomamos uvas del corazón del Valle de Russian River, donde algunas de las mejores uvas de Chardonnay crecen. Maduro, jugoso y delicioso, deja que Reaburn te lleve al río y compartas un grato momento con amigos y una deliciosa comida o simplemente disfrutar el momento.*



### TERROIR RUSSIAN RIVER

El Valle de Russian

River se refresca por la neblina matutina y la brisa que proviene del Océano Pacífico que está localizado a unas cuantas millas al Oeste. Casi cada noche la neblina se apodera del canal del río Russian y al Este en Petaluma Gap se producen temperaturas de los 35 a 40 ° F así que el aire natural de la zona permite que el Chardonnay madure lentamente lo cual permite que se retenga la acidez natural.

### COSECHA 2019

Fue un año fantástico en el Valle de

Russian River con un invierno suave y hubo lluvias que inundaron las viñas durante la dormancia de la vid, lo cuál nos ayudó a no tener efecto negativo en la planta. Una larga y fresca primavera garantizaron una floración larga, seguido de un verano con calor moderado. Hubo un agradable pico de calor en septiembre lo cual mejoró la madurez y al no haber lluvia en octubre nos permitió que la uva madurada unas semanas más, llevándonos a una cosecha más tardía de lo normal.

### NOTAS DEL ENÓLOGO

Raeburn Chardonnay nos

muestra una presencia frutal compleja que va desde notas a pera, manzana y durazno blanco. La frutalidad se complementa perfectamente con las notas de roble tostado, vainilla y toques a crème brûlée.

### VINIFICACIÓN

Nuestro Chardonnay es recogido a

mano al amanecer de varios viñedos del Valle de Russian River para mantener niveles Brix ideales de 24° a 25,5°.

Una vez en la bodega prensamos todo el racimo y se trasiega suavemente a barricas de roble francés y húngaro para la fermentación. Un cuarto del jugo se deja fermentar y envejecer en acero inoxidable y se mezclan los dos lotes en el momento del embotellado.

Se produce una elegante capa de matices tostados y vainilla con sabores frutales brillantes y un final elegante y sofisticado.