

# RAYUN

## GRAN RESERVA

### CHARDONNAY GRAN RESERVA CASABLANCA 2015

Nuestro Rayun Gran Reserva Chardonnay posee alta intensidad aromática con notas tropicales como piñas y plátanos, combinadas con suaves toques cítricos y de vainilla, provenientes del contacto con barricas francesas de 500 litros por un período de 3 meses. En boca es un vino de fresca acidez, con buen volumen y persistencia..

#### VITICULTURA

Año de cosecha: 2015  
Denominación de Origen: Valle de Casablanca  
Año de plantación de los Viñedos: 2005  
Rendimiento: 8 tons/ha  
Mes de Cosecha: Marzo.

#### ELABORACIÓN DEL VINO

Bodega: En valle de Colchagua

Maceración: Prensado directo sin maceración de la piel.

Fermentación: Durante 20 días a 14 ° C a 16 ° C con levaduras seleccionadas. Un porcentaje de la misma se realiza en barricas de roble.

Fermentación Maloláctica: 10% de FML

Envejecimiento: Almacenamiento en tanques de acero inoxidable. 3 meses de contacto con roble francés (50%).

#### ANÁLISIS

Composición: 100% Chardonnay

Alcohol: 14 %Vol.

Ph: 3,29

Acidez Total: 6 g/l (ácido tartárico)

Azúcar Residual: 2,47 g/l

