

RAYUN

RESERVA



CHARDONNAY COLCHAGUA COSTA 2015

Este vino posee aromas a frutos tropicales como piña madura, con toques de plátano y chirimoya. Estos aromas se integran de forma muy armónica con las finas notas tostadas que posee. Es un vino con una acidez equilibrada, fresco, con muy buen volumen y agradable final.

VITICULTURA

Año de cosecha: 2015
Denominación de Origen: Valle de Colchagua Costa
Año de plantación de los Viñedos: 2010
Rendimiento: 5 tons/ha
Mes de Cosecha: Marzo.

ELABORACIÓN DEL VINO

Bodega: En valle de Colchagua.

Maceración: Prensado directo sin maceración.

Fermentación: Durante 20 Días entre 14 °C y 16 °C con levaduras seleccionadas. Un porcentaje se realiza en barricas.

Fermentación Maloláctica: No.

Envejecimiento: Almacenamiento en tanques de acero inoxidable. 3-4 meses de contacto con roble francés (20%).

ANÁLISIS

Composición: 100% Chardonnay.

Alcohol: 14,5 %Vol.

Ph: 3,4

Acidez Total: 6 g/l(ácido tartárico)

Azúcar Residual: 2,3 g/l