



PUNTÍ FERRER
FINE WINES CHILE

RESERVA CHARDONNAY

CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

*Edad del viñedo: 10 años
Sistema conducción: Espaldera
Rendimiento: 12 Toneladas / Ha
Tipo Cosecha: Cosecha mecánica en la primera quincena de marzo.*

VINIFICACIÓN

*Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionada. La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 14-16°C. Luego de finalizada la fermentación, el vino se mantiene sobre sus lías por 2 meses realizando "batonagge" una vez por semana.
Guarda: 40% del vino va a barricas de roble por 3 meses y el 60% del vino crianza en acero inoxidable.*

NOTA DE CATA

*Visual: Color amarillo pajizo con reflejos dorados.
Nariz: Aromas frutales como piña, duraznos y peras con pequeños toques minerales.
Boca: La entrada en boca es fresca, de buen volumen con una grata acidez.
Maridaje: Pescados, mariscos, quesos, pastas.
T° de servicio: 10 - 12°C*

