



Arboleda

## CHARDONNAY 2014



### ORIGEN

**Apelación:** Aconcagua Costa

**Viñedo:** Chilhué

**Suelo:** Delgada capa de textura franco-arcillosa por sobre un estrato de roca metamórfica del tipo pizarra.

**Clima:** Típico costero con días temperados que incluyen neblina matinal y frescas brisas por la tarde.

### COMPOSICIÓN

100% Chardonnay

### ANÁLISIS

**Alcohol:** 13,5%

**pH:** 3,17

**Acidez total:** 7,37 g/L Ácido Tartárico

**Azúcar residual:** 1,48 g/L

### VINIFICACIÓN

La fruta fue fermentada en barricas de roble francés entre 15 y 20 días a temperaturas que fluctuaron entre 16°C y 22°C.

**Fermentación maloláctica:** 80%

### ENVEJECIMIENTO

**Envejecimiento en barrica:** Envejecido por 10 meses en barricas de roble francés.

**Potencial de envejecimiento:** 5 a 7 años, dependiendo de las condiciones de guarda.

### NOTAS DE VENDIMIA

El 2014 fue una vendimia perfectamente moderada, con temperaturas ligeramente superiores y menos lluvias que la temporada anterior.

Estas condiciones permitieron una correcta maduración, con niveles de alcohol moderados, y la disminución de lluvias benefició la salud de las uvas. La floración y la cuaja ocurrieron en una primavera suave, seguida por un verano con temperaturas mínimas muy bajas durante los meses de febrero y marzo, favoreciendo la alta concentración de compuestos aromáticos.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino amarillo pálido presenta distintivas notas cítricas y minerales en la nariz. Luego sigue su cuerpo, persistente y perfectamente balanceado, que deleita al paladar con una refrescante acidez y elegantes notas de vainilla, todo sostenido en su característica mineralidad.