

Faustino Rivero Ulecia

## MONOVARIETAL COLLECTION CHARDONNAY



### TERROIR TERROIR

Suelos calizos, con una permeabilidad media. Son con pH alto y baja salinidad de textura franca a franco arenosa, lo que otorga una buena aireación. Uvas provenientes de viñedos situados a unos 800 metros sobre el nivel del mar, lo que proporciona frescas temperaturas nocturnas, permitiendo conservar los aromas varietales.

*Calcareous soils with medium permeability. High pH and low salinity and good texture, that provides good drainage. Wine made with grapes from vineyards at approximately 800 meters above the sea level, which provides fresh temperatures at night, keeping the varietal and fruity aromas of the wine.*

### VINIFICACIÓN WINE MAKING PROCESS

Fermentado a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. Una vez terminada la fermentación alcohólica el vino es sulfitado y mantenido en frío con movimiento de lías, para conservar un ambiente sin oxígeno y obtener redondez en boca. *Fermented at low temperature in stainless steel vats. Once alcoholic fermentation is finished, the wine is sulphated and kept cool, stirring the lees, in order to maintain oxygen free environment and gain roundness in mouth. Static stabilization in cold.*

#### VARIEDADES VARIETIES

Chardonnay

#### ALCOHOL ALCOHOL

12,5% Vol.

#### TIPO DE VINO TYPE OF WINE

Blanco *White*

### NOTAS DE CATA DATA SHEET



#### VISUAL APPEARANCE

Color amarillo pálido con reflejos dorados. *Pale yellow colour with golden hints.*



#### OLFATO AROMA

Aromas intensos de manzana, melocotón y frutas tropicales. *Intense notes of apple, peach and tropical fruits.*



#### GUSTO TASTE

En boca es fresco y suave mostrando un paladar afrutado. Agradable, limpio, suave y fresco final. *Fresh and smooth with fruity palate. Pleasant, clean, smooth and fresh finish.*



#### TEMPERATURA TEMPERATURE

Servir entre 6 y 8°C  
*Serve at 6 to 8 ° C.*



#### MARIDAJE PAIRING

Se puede disfrutar con pastas, mariscos y quesos frescos. *It can be enjoyed with pasta, seafood and fresh cheeses.*

### ENÓLOGO WINE MAKER

Equipo de enólogos dirigido por Rodrigo Espinosa, Ingeniero Agrónomo Enólogo por la Universidad de Chile.

*Team led by Rodrigo Espinosa, Agricultural Engineer and Oenologist by the University of Chile.*