



VISTAMAR



# Corte de Campo

## COASTAL

CHARDONNAY | 2019

### Origen

#### Valle de Casablanca Costa

Chardonnay proveniente de nuestro campo propio, Belén. Ubicado en la parte más cercana a la costa en Casablanca, donde el clima presenta gran influencia del frío Océano Pacífico, lo que asegura y permite una lenta maduración. Plantado en alta densidad, buscando la máxima calidad y expresión frutal. Suelos granticos en las planicies y más arcillosos en las laderas.

### REPORTE DE VENDIMIA

Añada que comenzó con una primavera fría y lluviosa, volviéndose cálida después de diciembre. A mediados de marzo hasta abril, las temperaturas volvieron a patrones "normales", logrando reactivar la madurez de la uva. En general, una cosecha anticipada. En Casablanca, las olas de calor fueron mucho más bajas gracias a que la vaguada costera fue muy marcada y repetida, permitiendo que las temperaturas máximas se moderen. El viñedo de Belén al tener exposición directa al sol presentó una madurez rápida, siendo cosechado el 12 de marzo para preservar el frescor y el perfil frutal. 5 días después de la recolección del Viognier.

**Guarda:** 8 meses guarda en barricas de roble francés, para la variedad Chardonnay.

### VINIFICACIÓN

La uva es prensada de forma inmediata al llegar a la bodega, luego el jugo es decantado, para fermentar una parte en barricas y otra en cubas de acero inoxidable. El vino resultante se mantiene sobre sus borras hasta el momento de realizar la mezcla y embotellar. El componente viognier, 15%, es macerado en frío previo a la fermentación, luego decantado y fermentado completamente en acero inoxidable, sin tocar madera.

### DESCRIPCIÓN DEL VINO

**Color:** amarillo pálido

**Aroma:** gran intensidad frutal, con notas cítricas y minerales, apareciendo también los toques exóticos y tropicales del viognier, acompañados con suaves notas de vainilla.

**Sabor:** fresco y elegante. Acidez muy agradable y sugerente. Taninos potentes y golosos.

**T°:** 8°-12°C.



D.O.: Valle de Casablanca		2019
CEPAS:		COSECHA
85% Chardonnay		
15% Viognier		
ANÁLISIS		
Alcohol:	13%	
pH:	3.26	
Acidez total:	4.57 g/L	
Azúcar residual:	2.44 g/L	

