

MOLU CHARDONNAY 2020

Kalfu
Cool Climate Wines



Viñedo

- Variedad** Chardonnay 100%
- D.O** Valle de Casablanca.
- Suelo** Arcillo-arenoso. Profundidad de 1,8 m.
- Cosecha** La cosecha se realizó desde el 25 de febrero al 14 de Marzo, momento en que la uva presentó su mayor potencial aromático. Los racimos fueron recolectados manualmente a tempranas horas de la mañana, para luego ser transportados y cuidadosamente seleccionados, conservándose la calidad y el carácter obtenidos de este cepaje cultivado en el Valle de Casablanca.
- Vendimia** Año de altas temperaturas en el mes de Enero lo que hizo acelerar la madurez de las uvas. En los meses de Febrero y Marzo las temperaturas se mantuvieron medias a altas, lo que finalmente adelantó la cosecha respecto de un año normal en alrededor de 10 a 12 días. Sin embargo, los niveles de acidez se mantuvieron altos permitiendo obtener vinos frescos y aromáticos.

Vinificación

- Fermentación** Durante todo el proceso se protegió el mosto del contacto con el aire. Previo a la fermentación se realizó una maceración en frío por un período entre 12 a 14 horas para aumentar el contacto entre jugo y piel. La fermentación se realizó lentamente, manteniendo un control constante de la temperatura entre 13 y 16° C, lo que permitió extraer aromas frutales y minerales propios de la variedad.
- Crianza** Una vez terminada la fermentación se dejó reposar durante 6 meses sobre sus lías, realizando suaves movimientos (bâtonnage) para maximizar el contacto de las borras finas del vino junto a su textura. Alrededor del 15% del volumen se crió en encina francesa durante un período de 6 meses.
- Datos Técnicos** Alc / Vol: 13.0 %
Ph: 3.39
Acidez: 5.89 g/L (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual: 2.37 g /L

Potencial de Guarda 4 años en condiciones de guarda apropiadas.

Notas de Cata

- Color** Amarillo pajizo.
- Aroma** De buena tipicidad, entrega aromas que recuerdan la papaya, el mango y la piña madura, complementadas con suaves notas de vainilla y frutos secos.
- Boca** De buen volumen, ofrece un paladar concentrado pero fresco al mismo tiempo donde se mezclan los sabores de fruta tropical y vainilla. Buena persistencia, final limpio y elegante.

Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 8 y 10° C. Ideal para acompañar pescados grasos, pastas y carnes blancas.