KUDA
CHARDONNAY
2018

Kalfu
Cool Coastal Wines

Viñedo

Variedad 100% Chardonnay

D.O Valle de Leyda

Viñedo de Origen Viñedo Las Terrazas

Suelo 50% granítico, 50% aluvial con arcilla. Profundidad de 2,0 m

Cosecha La cosecha se realizó el 30 de Marzo. Los racimos fueron recolectados manualmente a tempranas horas de la mañana, para luego ser transportados y cuidadosamente seleccionados en bodega.

Vendimia La temporada 2018 presentó temperaturas medias a frescas, lo que se tradujo en una madurez lenta de las uvas obteniéndose vinos equilibrados, frescos y aromáticos.

Vinificación

Fermentación Los racimos fueron colocados enteros, sin despalillar dentro de la prensa con el objetivo de aportar más estructura al jugo. Durante todo el proceso se protegió el mosto del contacto con el aire.
La fermentación se realizó lentamente, manteniendo un control constante a baja temperatura entre 13 y 16°C, lo que permitió obtener una gran cantidad de aromas propios de la variedad y del lugar de donde proviene la uva.

Crianza 80% del vino fermentó en estanques de acero inoxidable y el 20% restante en barricas de acero inoxidable para mantener una identidad frutal representativa del lugar de origen. Una vez terminada la fermentación alcohólica, se dejó reposar durante 10 meses sobre sus lías, realizando suaves movimientos (bâtonnage) para maximizar el contacto y aporte de borras finas al vino, aumentando de esta manera la complejidad aromática y la textura en el paladar.

Datos Técnicos Alc/Vol: 13.0% g/L
pH: 3.30
Acidez: 6.50 (Ac. Tartárico)
Azúcar Residual: 2.50 g/L

Potencial de Guarda 5 años guardado en condiciones óptimas

Notas de Cata

Color Amarillo pálido

Aroma Fresco y de gran personalidad, mezcla aromas de frutas tropicales maduras, mango y papaya con suaves notas minerales y cítricas.

Boca De buena estructura, mantiene el frescor a partir de una acidez equilibrada otorgando un final amplio de buena persistencia. En retrogusto, final mineral que aporta gran carácter.

Gastronomía

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