

2023 / CHARDONNAY

D.O. Maipo Valley - Andes, Chile



100% Chardonnay

La altura del campo de LAS TUNAS tiene una oscilación térmica más corta, es decir las temperaturas más bajas no lo son tanto así como las temperaturas altas. Esto permite una maduración fenólica suave y completa. Es decir alcanzan a desarrollarse bien todo el potencial de los compuestos que le dan estructura, color y aroma al vino.

El resultado es un Chardonnay complejo pero fresco, con distintas notas de miel y frutos secos. Existen pocos exponentes a este nivel de esta la reina de las variedades blancas en Chile. Una mezcla perfecta entre clima más frío y una terraza de suelos de origen glaciar...¡servir a 12°!

Notas enológicas

La fruta es prensada entera y los jugos separados de acuerdo a su calidad. Solo los mejores son seleccionados para producir este Cuvée. Luego de una clarificación nocturna en frío, 10% del mosto es fermentado en barricas francesas François Frères a una temperatura de entre 18 y 20°C. El restante fermenta en pequeños tanques de acero inoxidable de 6.000 litros.

Este Espino Gran Cuvée Chardonnay completará su largo envejecimiento junto a todas sus lías durante 5 a 6 meses para, finalmente, ser filtrado y embotellado.

Notas de cata

En nariz es mineral con peras cocidas, membrillo y lima. En boca es fresco con sorbete de limón, miel y algo de salinidad con un final redondo.

Tiene un cierto toque de crema, pero nada amantecado.

Maridaje

“Un vino que se disfruta con pequeños sorbos, es perfecto con mariscos y pescados grasos, como el salmón, o con aves de corral, pero también con queso de cabra” (Roger Huet, lemetropole.com)



Fecha de cosecha Marzo	Producción 8,665 botellas	Grado Alcohólico 13,5% Vol.	Azúcar residual 1,47 g/l	Acidez total 4,35 g/l	PH 3,17
---------------------------	------------------------------	--------------------------------	-----------------------------	--------------------------	------------