

CABEZA DE PIEDRA



RESERVADO - Chardonnay

Variedade: 100% Chardonnay

Denominação de Origem: Valle Central

Álcool: 12.5° **PH:** 3.36 **Acidez Total:** 6.12 g/l Acido Tartárico
Açúcar Residual: 14.07 g/l

Vinhedos: As uvas deste vinho são provenientes do Valle Central. Uma região extensa, plana e quente. A forte influência da Corrente Humboldt significa que durante o dia a brisa fresca sopra do mar para o interior, preenchendo o vazio deixado no vale pelo ar quente que se eleva do leste. À noite, o ar frio que desce das montanhas faz com que os ventos frios soprem em sentido contrário. Estas condições favorecem um longo período de crescimento que permite o desenvolvimento de aromas complexos, mantendo a acidez das uvas.

Notas Enológicas: A colheita é manual e ocorre em meados de março. Os vinhedos são estabelecidos em solos de fertilidade média. Rendimento médio de 18.000 Kg/ Hectare. A fermentação ocorre a 14°-16°C durante 15 dias em tanques de aço inoxidável.

Notas De Degustação: Vinho de cor amarela com notas douradas. Aromas de pera, abacaxi maduro e banana. O paladar é equilibrado, com rica acidez e um acabamento aveludado.

Harmonização: Ideal como aperitivo e também para acompanhar pescados, mariscos e massas com molho branco.
Servir entre 10-12°C.