



CONVENTO VIEJO

CHARDONNAY



Año	: 2011
Mezcla	: 100% Chardonnay
Valle	: Central
Viñedos	: Cañadilla y Batuco, el primero ubicado en el valle de Colchagua y el segundo en el valle del Maule.
Rendimiento	: 15.000 Kg/ha
Cosecha	: Realizada manualmente durante la primera semana de Marzo, posteriormente es transportada a la bodega en bins plásticos de 450 kg aprox.
Vinificación	: Las uvas son separadas de sus escobajos y los granos son transportados directamente a una prensa de vacío que impide el contacto con el aire, para separar de forma inmediata las pieles del jugo, el cual es fermentado en tanques de acero inoxidable a 14-16°C por 18 días aprox. Posterior a esta fermentación se deja decantar naturalmente para separar el vino de las borras, y se realizan filtraciones y una estabilización en frío previo al envasado.

Datos técnicos

Alcohol	: 13,0
pH	: 3,30
Azúcar Residual	: 1,60
Acidez Total	: 4,24



CONVENTO VIEJO

CHARDONNAY

Notas de Cata

- Color** : Brillante y de tono amarillo suave.
- Aroma** : Notas tropicales como maracuyá bajo tonos de miel.
- Sabor** : Al paladar es muy frutal con una buena acidez.
- Sugerencias** : Ideal para combinar con ensaladas, pescados o frutos del mar.
- Servir a 11°C.