

■ SIBARIS RESERVA ESPECIAL - CHARDONNAY



ORIGEN

Fundo Santa Ana, Talagante, Valle del Maipo.

VIÑEDOS

Suelos: Son de origen aluvial, texturas medias, francas a franco arenosas y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad.

Clima: El clima es mediterráneo subhúmedo. Los inviernos son suaves, los veranos secos y templados y sus noches frescas. Todo lo anterior asegura la producción de uvas sanas, de delicada textura y acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 350 mm.

VINIFICACIÓN

Recepción: Una vez recibida la uva en nuestras bodegas, esta se seleccionó y los racimos completos fueron luego colocados directamente en nuestras modernas prensas neumáticas .

Fermentación: En cubas de acero inoxidable fueron inoculadas al mosto levaduras seleccionadas. A los 2 días se trasladó este a barricas nuevas de Roble francés y americano, donde realizó su fermentación durante 14 días. Se mantuvo el vino 9 meses en las barricas donde fue sometido a permanentes " batonajes". Inicialmente se llevaron estos a cabo 2 veces por semana y los últimos dos meses solamente una vez.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino, ha sido elaborado con uvas seleccionadas 100% de la cepa Chardonnay provenientes de nuestros viñedos del Fundo Santa Ana en el Valle del Maipo.

Es un vino de color amarillo intenso con aroma varietal y complejo. Su sabor afrutado lo hace particularmente distinguido. Es ideal con carnes frías, mariscos y pescados.

ENÓLOGO

Hernán Amenábar.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl