



### ORIGEN

Valle Central.

### 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:** La uva fue cosechada en bins de 500 kgs. Una vez seleccionada, los racimos completos fueron colocados directamente en la prensa neumática.

**Fermentación:** Esta se realizó en cubas de acero inoxidable durante 18 a 22 días a temperaturas entre 16° y 18° C. para potenciar al máximo los aromas y gustos varietales.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es un vino de color amarillo e intenso aroma a frutas. Es fresco, seco e ideal para acompañar mariscos, pescados y postres ligeros.

### ENÓLOGO

Patricio Lucero.

## CHARDONNAY

IT ALL  
STARTS  
WITH



U by UNDURRAGA