

VIÑEDO

VALLE DE CASABLANCA
CLIMA FRÍO DONDE PREDOMINAN LOS VIENTOS FRESCOS Y SALINOS DEL PACÍFICO.
LA MADUREZ SE PRODUCE LENTA Y SUAVEMENTE.
VIÑA DE 16 AÑOS, EN ESPALDERA SIMPLE, RIEGO POR GOTEO.
SUELO PLANO Y EN MÍNIMOS LOMAJES.

VENDIMIA

7 TON/HECTÁREA

VINIFICACIÓN

DECANTACIÓN ESTÁTICA. SIEMBRA DE LEVADURAS EN CUBA, FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN BARRICAS BORGÑOESAS DE 228 LITROS EN CAVA SUBTERRÁNEA (EXCELENTE Y NATURAL CONTROL DE TEMPERATURA). EL VINO NO SE TRASIEGA HASTA COMPLETAR SU CRIANZA, ES DECIR EL VINO NACE Y CRECE EN LA MISMA BARRICA SIN MOVERSE DE AHÍ.

ENVEJECIMIENTO

10 MESES DE GUARDA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, SIN TRASIEGOS.

FINING

BENTONITA

NOTA DE CATA

BRILLANTE COLOR AMARILLO PAJIZO. INTERESANTE ARMONÍA DE AROMAS A FRUTAS MEDITERRÁNEAS COMO PERA, MANDARINA, MELÓN, QUE DESTACAN POR SER POCO COMUNES PARA LA VARIEDAD QUE NORMALMENTE MUESTRA MÁS SU LADO TROPICAL. HAY ADEMÁS UNA BUENA Y PERCEPTIBLE CANTIDAD DE PERFUMES A FRUTOS SECOS (AVELLANA, NUECES, ALMENDRAS), TODO AMALGAMADO CON EL RECUERDO DEL PASO POR BARRICAS QUE LE CONFIERE EL HUMO, LA MECHA Y ALGO DE MANJAR. SU SENSACIÓN EN BOCA ES FRESCA Y CREMOSA, APRECIÁNDOSE JOVEN Y VIBRANTE GRACIAS A SU ATREVIDA ACIDEZ, APARECEN ESCASAMENTE EL GRAFITO Y CIERTA SALINIDAD QUE LE ENTREGAN UNA COMPLEJIDAD Y ELEGANCIA INCOMPARABLES. EL MEJOR AMIGO DEL SALMÓN, LA TRUCHA, LA CENTOLLA Y LAS COMIDAS ELABORADOS CON MANTEQUILLA.

ANÁLISIS

ALCOHOL	14,2%
ACIDEZ	6,02 G/L
PH	3,33
AZÚCAR RESIDUAL	2,81 G/L



www.indomita.cl

DUETTE
CHARDONNAY
VALLE DE CASABLANCA