

Composición Varietal:	Pinot Noir 70%; Chardonnay 30%
Origen de Uvas:	Valle de Casablanca
Cosecha:	2011
Rendimiento:	8 ton/há aprox.
Fecha de cosecha:	Chardonnay última semana Febrero; Pinot Noir 1º semana de Marzo
Producción anual:	1.300 C9L aprox.

### *Clima:*

Las uvas provenientes del Valle de Casablanca ( clima frio), Chardonnay y Pinto Noir, poseen un frescor y buena acidez natural. Debido a las temperaturas bajas durante el periodo de madurez influenciado por las neblinas matinales y vientos frios costeros durante el día que provienen del océano pacífico, poseen una buena tipicidad varietal y armonía de aromas.

### *Notas de Cata:*

Color:	Amarillo dorado pálido con un leve tinte rosado. Espuma blanca y corona persistente.
Aroma:	Notas frutales muy agradables tipo cítricas como frutilla, manzana verde, cáscara de limón con notas de pan blanco y levadura.
Boca:	Muy complejo en nariz y boca, fresco, elegante y agradable. Posee muy buena acidez, volumen y persistencia.
Temperatura Ideal:	6° a 8°C

### *Análisis:*

Alcohol:	12,5 ° GL
Acidez Total:	8,1 g/l (exp.Ac.Tartarico)
Azúcar residual:	11,2 g/l
pH:	3,1
Presion (CO2):	4,5 bar (a 15°C)

### *Proceso de Vinificación:*

Las uvas son prensadas en racimo completo (sin macerar) en prensas neumáticas con un programa especial de espumante. La primera fermentación alcohólica se lleva a cabo en estanques de acero inoxidable con un rango de temperatura de fermentación entre 13-16°C. Después de la fermentación en botella mantenemos en contacto con las lias durante 12 meses antes de comenzar el proceso de Ridding

### *Potencial de guarda:*

Se recomienda beber dentro de los 3 años después de la cosecha.

