

# viñamar

de casablanca

## Ice

Composición Varietal:

50% Pinot Noir; 50% Chardonnay

Origen de Uvas:

Valle de Casablanca y Curicó

Fecha de cosecha:

Fecha de cosecha primera semana de febrero del 2017



### Suelo:

Dependiendo de la zona va desde Franco arcilloso (arcillas rojas y naranjas) y arenoso.

### Clima:

Las uvas provenientes del Valle de Casablanca, principalmente Chardonnay y Pinot Noir, poseen un frescor natural, alta acidez y buena tipicidad debido a las temperaturas bajas durante el período de madurez, influenciado por las neblinas matinales y vientos fríos costeros que vienen del océano pacífico. Las uvas provenientes del Valle del Maipo, Sauvignon Blanc y Chardonnay, poseen una influencia de temperaturas medias moderadas en comparación al resto del Valle del Maipo, más cercano a los Andes, debido a los vientos fríos que vienen de la costa. El Valle del Maule también se caracteriza por tener zonas de temperaturas moderadas, ideal para la producción de espumantes.

### Notas de Cata:

Apariencia:

Color amarillo dorado pálido y burbujas persistentes.

Aroma:

agradable y fresco con notas de tipo cítricas.

Boca:

Fresco, acidez jugosa, rica persistencia.

Temperatura Ideal:

6° a 8°C

### Análisis:

Alcohol:

12,2° GL

Acidez Total:

7,4 g/L (Ácido Tartárico)

pH:

3,2

Azúcar Residual:

60 g/L

### Proceso de Vinificación:

La uva es procesada inmediatamente al llegar a la Bodega. Los racimos son prensados en forma directa sin maceración. El mosto se limpia y fermenta a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable, durante aproximadamente 20 días. Luego el vino base se mantiene en contacto con sus borritas finas hasta que entra a la autoclave. Ahí es donde ocurre la toma de espuma o segunda fermentación. Una vez finalizada el espumante se deja reposar y luego es filtrado y envasado.

### Potencial de guarda:

Se recomienda disfrutar dentro de 2 años después de la cosecha.