



ANYYA

Flor de frutales

RESERVA

CHARDONNAY

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	Valle de Curicó
GRADUAÇÃO	13,5° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0.5 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

CLIMA

Mediterrâneo, caracterizado pela alta amplitude térmica, em consequência da proximidade com o Oceano Pacífico (a 80 km) e Cordilheira dos Andes (60 km). Diferenciando-se das regiões vizinhas, nossas vinícolas recebem uma grande quantidade de ventos vindo do sul nas noites de verão, que ajudam a controlar a temperatura nesta época do ano. A média anual de precipitação é de aproximadamente 600 mm, com chuvas concentradas ao longo do inverno.

VINHEDOS

Ano de plantação: 1990

Sistema de condução: Espaladeira vertical

Densidade: 1660 plantas/hectáres

Rendimento: 12 ton/hectáres

Colheita: Manual, com dupla seleção das uvas, durante a primeira semana de março.

Solo: Solo aluvial, com textura franco-arenosa, com subsolo composto de rochas dentro da matriz arenosa.

VINIFICAÇÃO

Fermentação: Se inicia com levedura seca activa (*Cerevisiae*), e se desenvolve a temperaturas que flutuam entre 16 °C e 18 °C, terminando com arejamento.

Guarda: Estágio parcial de 6 meses em barricas de carvalho francês (50%).

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Color amarelo brilhante com reflexos dourados.

Nariz: Intensas notas de frutas tropicais, baunilha e damascos maduros.

Na boca: Rico paladar de textura cremosa, notas lácticas e grade concentração de frutas exóticas no final da boca.

HARMONIZAÇÃO

Fettuccini ao molho de mariscos.

