

ALIWEN

RESERVA

Viñedos

Origen

Región del Valle Central

Variedad

100% Chardonnay

Vendimia y vinificación

Cosecha

Fue realizada de manera manual en bins de 350 kgs.

Recepción

Ésta se realizó en forma manual utilizando bins de 350 kgs.

Fermentación

Se realizó en cubas de acero inoxidable y se inoculó con levaduras seleccionadas. Dos días después se transfirió el 60% de este a barricas de roble francés donde hizo su fermentación en 14 días. El vino permaneció en estos barriles durante cuatro meses adicionales sujeto a permanentes “battonages”. El otro 40% del mosto inoculado fermentó durante 16 días a temperaturas que oscilaron entre 17° y 19° C para extraer todos los aromas y sabores de la variedad.



CHARDONNAY

Notas de Cata

Este vino tiene un precioso color dorado y una nariz fragante y deleitable. En el paladar se destaca por su perfecto balance con el Roble, su marcada expresión frutal y su fresca acidez. Es ideal acompañando mariscos, pescados y ensaladas.

Enólogo

Carlos Concha

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885