



PUNTÍ FERRER
FINE WINES CHILE

R E S E R V A

CHARDONNAY
D.O. VALLE DE CACHAPOAL



CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600 mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

Edad del viñedo: 10 años
Sistema conducción: Espaldera
Rendimiento: 10 Toneladas / Ha
Tipo Cosecha: Cosecha mecánica en la primera quincena de Marzo.
Ubicación: Rancagua

VINIFICACIÓN

Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionadas.
La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 14 - 16°C.
Luego de finalizada la fermentación, el vino se mantiene sobre sus lías por 2 meses realizando "batonnage" una vez por semana.
Extracción: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.

NOTA DE CATA

Visual: Color amarillo pajizo con reflejos dorados.
Nariz: Aromas frutales como piña, duraznos y peras con pequeños toques minerales.
Boca: La entrada en boca es fresca, de buen volumen con una grata acidez.
Maridaje: Pescados, mariscos, quesos y pastas.
Tº de servicio: 10 - 12°C



3 MESES EN
BARRICAS DE ROBLE
(40% DEL VINO)

AZÚCAR
RESIDUAL <3,5 g/L

ALCOHOL 14,0%



GUARDA EN
BARRICAS DE ACERO
INOXIDABLE (60%
DEL VINO)



Mesa de cata
La CAV 2023