

MAREA CHARDONNAY

2023 / D.O. EL CANELO / LEYDA VALLEY



100% CHARDONNAY

VIÑEDO

Características del Viñedo: Mesetas y lomajes suaves. Fundo ideal para producir uvas de alta calidad en variedades de clima frío. Clima con alto potencial para blancos y tintos de clima frío, al recibir la influencia costera directa permite maduración lenta logrando un equilibrio entra aromas, sabores y azúcar.

Clima: Clima frío por su cercanía a 7 kms del océano pacífico, con temperaturas máximas en verano de 24°C y mínimas de 12°C. En inviernos las temperaturas máximas son de 16°C y las mínimas 7°C promedio. Con una precipitación anual de 410 m, con 1445 días-grado anuales.

Suelos: Mezcla entre suelos de suaves lomajes graníticos con trazas calcáreas y sedimentos aluviales del río Maipo, entregando mineralidad al vino.

Edad promedio de las vides: 16 años.

Clones: 79 - 96.

TIEMPO EN MADERA

13 meses en barrica francesa de 300 litros.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color amarillo claro y brillante con suaves notas doradas. En nariz es fresco, con elegantes notas cítricas, fruta blanca y suaves aromas de vainilla, miel, caramelo aportados por la crianza en barricas. En boca es fresco, vibrante y con un buen peso en boca y persistencia.

MARIDAJE

Bébalo frío y disfrute de sus abundantes aromas con carnes blancas asadas, pescado blanco en ricas salsas y stroganoff de champiñones.

PREMIOS

Descorchados • 92 Puntos / James Suckling • 91 Puntos /
Latin American Wine Guide - Alistair Cooper & Catad'Or • 92 Puntos

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14%
Acidez Total (H2SO4): 5,9 g/L
pH: 3,4
Azúcar Residual: 3,0 g/L

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

10 - 13 °C / 50- 55 °F



CHILE EL CANELO, LEYDA • Y REGION



EL CANELO ESTATE

