



Este Chardonnay, a diferencia de los Espino tintos, crece en nuestro viñedo de San Juan de Pirque, una pequeña parcela sobre el Valle de Maipo en el muy alto Maipo a casi 1.000 msnm. Crece en las faldas del cerro donde, a través de los siglos los derrumbes y la erosión han transformado las tierras aluviales del río en suelos parcialmente coluviales en composición. Las piedras más filosas y menos sedimentarias en estos suelos, las menos afectadas por el tiempo, permiten a este Chardonnay desarrollar un carácter más mineral, nada común para esta variedad en valle del Maipo. Es la altura y esta combinación especial de suelos lo que hace de nuestro Espino Chardonnay un vino tan diferente.



Cyril Chaplot [cyril@williamfevre.cl]
Commercial Manager

espino

RESERVA ESPECIAL



WILLIAM FÈVRE CHILE

CHARDONNAY

D.O. Maipo Valley - Andes, Chile

2021

100% Chardonnay

Notas enológicas

Luego de la cosecha se hace un prensado neumático controlado (se generan orujos fresco que van a compostaje), para pasar a una decantación por frío del mosto, se hace un trasiego que genera borras que son filtradas en un filtro de vacío, luego se desborra y fermenta a turbidez media con levaduras comerciales seleccionadas a 15 grados Celsius promedio, en esta etapa se adicionan levaduras en 15g/HL mas nutrientes comerciales a base de nitrógeno y vitaminas en dosis de 50 g/HL y Fosfatodiaminico 60 g/HL. Terminando la fermentación alcohólica se hacen movimientos de borras por 3-4 semanas para proteger el vino, y adiciones de SO2 para ajustar a 32 ppm Libre, finalizada la mezcla se estabiliza con bentonita en dosis de 150 g/HL, luego se hace una filtración con tierras filtrantes (se usan 10 Kg de tierras de distinto diámetro dependiendo de la turbidez del vino) y se hace el envasado en botellas de 750 cc con tapón corcho.

Notas de cata

En nariz es mineral con notas de pera y lima. En boca es fresco con un carácter a frutas maduras y tropicales con notas cítricas. Tiene un cierto toque de crema, pero nada amantecado.

Maridaje

"Una acidez crujiente y ya tienen el mejor vino para un salmón al horno"



Fecha de cosecha 2021	Producción 18,665 botellas	Grado Alcohólico 13.8% Vol.	Azúcar residual 1.89 g/l
PH 3,35	Acidez total 3.35 g/l	Campo San Juan de Pirque	Suelo