

espino
Gran Cuvée



WILLIAM FÈVRE CHILE



Este Chardonnay, crece en nuestro viñedo 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.

CHARDONNAY

D.O. Maipo Valley - Andes, Chile

2019

100% Chardonnay

Notas enológicas

La fruta es prensada entera y los jugos separados de acuerdo a su calidad. Solo los mejores son seleccionados para producir este Cuvée. Luego de una clarificación nocturna en frío, 10% del mosto es fermentado en barricas francesas François Frères a una temperatura de entre 18 y 20°C. El restante fermenta en pequeños tanques de acero inoxidable de 6.000 litros. Este Espino Gran Cuvée Chardonnay completará su largo envejecimiento junto a todas sus lías durante 5 a 6 meses para, finalmente, ser filtrado y embotellado.

Notas de cata

En nariz es mineral con peras cocidas, membrillo y lima. En boca es fresco con sorbete de limón, miel y algo de salinidad con un final redondo. Tiene un cierto toque de crema, pero nada amantecado.

Maridaje

"Un vino que se disfruta con pequeños sorbos, es perfecto con mariscos y pescados grasos, como el salmón, o con aves de corral, pero también con queso de cabra"
(Roger Huet, lemetropole.com)

Fecha de cosecha	Producción	Grado alcohólico	Azúcar residual
Marzo	6,800 botellas	13.7% Vol.	1.72 g/l
Acidez total	PH		
3.69 g/l	3.52		