

FOLÁTRE

VINEYARDS & WINERY
CHILE



Pichaman CHARDONNAY

Pichaman, antigua estación terminal del mítico ferrocarril Ramal, cuyo nombre viene del Mapudungun y significa "pequeño Condor". La familia Folâtre Briones, de origen francés, llega a esta zona en aquel ferrocarril, y al ver la espléndida tierra y sus posibilidades de cultivo, da inicio a una tradición vitivinícola que se mantiene hasta el día de hoy.

VARIEDAD	100% Chardonnay	ALCOHOL	13,0 v/v*
ORIGEN DEL VIÑEDO	San Alfonso	AZÚCAR RESIDUAL	2,02 g/l*
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Curicó Valley	pH	3,08 *
RENDIMIENTO	8 ton/ha	ACIDEZ TOTAL	3,38 g/l*
		T° DE SERVICIO	10°C a 15°C

* Los parámetros técnicos son referenciales y pueden variar según las cosechas

Vinificación

Fermentación en barricas a 12°-14°C durante 30 días. Batónnage por 3 meses.

Envejecimiento

Guarda en barricas por 12 meses

Notas de Cata

Presenta un lindo color amarillo dorado. En nariz, aparecen notas exquisitas de piel de naranja, plátano maduro y manzana cocida. También aparecen notas de vainilla que indican que el vino ha sido criado 12 meses en barricas de encina francesa. En boca es rico, y deja aparecer notas de miel, mantequilla fresca y notas de pan tostado. Es un vino muy equilibrado gracias a su nivel de acidez.

De final de boca muy largo, es un compañero ideal para los platos a base de mariscos nobles como la langosta o el King Crab, como también el queso de cabra y el foie gras.

Premios y Medallas

 **Descorchados 2016** - (Chile, Noviembre 2015)
90 puntos

