

COTA 500

CHARDONNAY

La altura, los colores, los cielos, y sus terroirs tan especiales, es lo que nos entrega este cordón montañoso llamado cordillera de los andes. Andes Plateau nace como una búsqueda incansable, por mostrar altura, con vinos frescos, fáciles de tomar, y con sentido de montaña.



SUELOS: Estos son suelos volcánicos con contenido de arcilla, que ayuda mucho a esta variedad sobre todo para el desarrollo en el viñedo.

CLIMA: Por estar en los pies de la Cordillera de los Andes, siempre tiene un leve viento que ayuda a bajar la temperatura, teniendo hasta 2 °C menos respecto del centro de Chile, muy interesante para mantener buenos pH y acideces en nuestros vinos. En el viñedo no deshojamos, debido a que esta es una variedad con mucho golpe de sol, y con esto, logramos proteger el racimo.

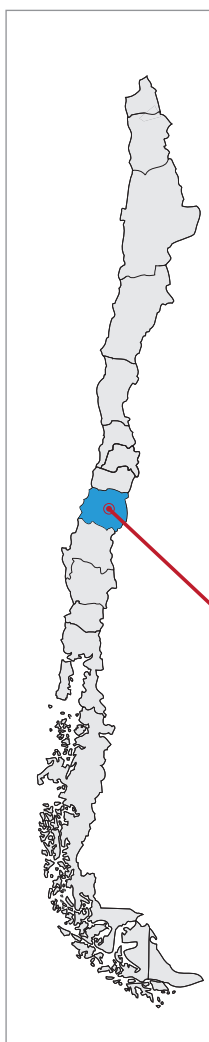
VINIFICACIÓN: Se realiza con racimo completo en el proceso de prensado y completamente oxidativo sin uso de anhídrido sulfuroso. La vinificación es con todas las lías del vino, logrando de esta manera obtener bocas mas generosas y profundas. Las levaduras responsables de la fermentación, son de origen nativo, sin adición de levaduras seleccionadas. No se usa ningún producto químico para este proceso, solo anhídrido sulfuroso antes de embotellar.

Utilizamos levaduras nativas y fermentamos el Chardonnay en estanques de acero inoxidable.

GUARDA EN BARRICAS: 5 a 6 meses dependiendo del comportamiento cada año de la vendimia.

GUARDA EN BOTELLA: 2 meses antes de salir a mercado.

ANDES
PLATEAU



INFORMACION TECNICA

Valle: Valle del Maule, Sector San Clemente hacia la Cordillera de los Andes

Alcohol: 14,2

PH: 3,13

Ac. Total: 6

Az. Residual: 1,91

Rendimiento del viñedo: 1,8 kg/planta.

Superficie de plantación: 3 hás.

Variedad: Chardonnay

VINEYARD LOCATIONS

● *Maule / Chile*