

## Matetic Corralillo Chardonnay 2012



**Denominación de origen: Valle de San Antonio**

**100% Chardonnay**

**Grado alcohólico: 14° Vol.**

**Acidez total (g/l): 4,34**

**Az. Reductores (g/l): 3,3**

**pH: 3.22**

### TERROIR

El Chardonnay Corralillo esta hecho con uvas provenientes del Valle Del Rosario, que se caracteriza por tener un clima costero ideal para el cultivo de esta variedad, lográndose una lenta maduración, una fresca acidez y una muy buena concentración de aromas y sabores. Los suelos graníticos con distintas composiciones y topografías favorecen el desarrollo óptimo de las parras, dando como resultado una fruta única, de gran calidad y expresión varietal.

### VINIFICACIÓN

El mosto fue obtenido con un prensado tradicional sin rotaciones, un 30% de este fue fermentado en cubas de acero inoxidable, constituyendo el componente fresco y mineral, mientras que la otra parte se fermentó en barricas de roble francés buscando dar complejidad, volumen y profundidad a la mezcla final. Durante el tiempo de permanencia en barricas se

realizó periódicamente un movimiento de las borras finas por medio de bastoneos. Un toque de fermentación maloláctica agregó un ingrediente más que le aportó al vino redondez, balance y profundidad en boca.

## **NOTAS DE CATA**

Este Chardonnay se caracteriza por tener notas a frutos cítricos, piñas, durazno y además de toques de mineralidad. Su paladar es suave y balanceado, posee una acidez justa que le otorga un final persistente y fresco.

## **MARIDAJE**

Se recomienda como acompañamiento de pescados, carnes blancas, paella, mariscos cocidos, comida asiática y pastas. Servir a 12 °C.