

*Ficha Técnica*  
*Chardonnay 2014*

*Línea*

VR

*Origen*

Valle de San Vicente, Baja California. México.

*Cultivares*

Chardonnay

100 %

*Botella*

Borgoñesa.

*Color*

Verde Hoja Seca

*Tipo*

Standard, 750 ml.

*Corcho*

Natural, 24x45 mm.

Impresión de Logo en costados

*Cápsula*

Complex dorada con letras negras en Top

*Temperatura de Servicio*

12-13° C.

*Aquí foto de etiqueta*

*Análisis de Laboratorio.*

Alcohol	14.1 % v/v
Ph	3.65
Acidez Total	6.1 g/l ácido tartárico
Acidez Volátil	540 ppm
Materia Reductora	2.3 g/l
Dióxido de azufre libre	23 ppm
Dióxido de azufre total	85 ppm
Estabilidad Tartárica	Estable

*Terroir.*

Proveniente de nuestros viñedos plantados el año 2006 y ubicados en San Vicente, en el Ejido López Rayón, estas vides tienen la particularidad de estar plantadas en la ladera de un cerro con orientación Este-Oeste y dispuesta en terrazas, con suelos graníticos y delgados. Además, la ubicación del viñedo, situada en un cañón en cuya falda está el lecho de un arroyo, hace que la humedad y los vientos provenientes del Océano Pacífico penetren en él y con ello se conserve de mejor manera las Temperaturas y Humedad.

*Añada.*

El año 2014, con precipitaciones que se mantuvieron muy por debajo de la media con 60 mm de agua caída principalmente concentradas en los meses de enero febrero y

marzo, este año tuvo un invierno con un promedio de temperaturas mínimas, superior al histórico haciendo que la primavera llegara muy prontamente y con una condición de vientos Santa Ana muy fuertes en períodos críticos como floración. El verano fue muy tradicional, ya que se estableció en julio con temperaturas máximas por encima de lo normal y sin precipitaciones

### *Vinificación.*

La cosecha fue hecha recibiendo solo los mejores racimos, estos fueron prensados inmediatamente al llagar a bodega. La fermentación alcohólica y maloláctica fue realizada en barricas nuevas de roble americano a una temperatura controlada de 16-18°C y con constante movimiento de sus borras finas. El tiempo de crianza se prolongó por 4 meses al término del cual se procedió a afinar y envasar el vino.

### *Comentarios del enólogo Ing. Héctor Leonardo Villaseñor Neira.*

Vino con un color amarillo dorado. En nariz muestra amplias notas frutales, principalmente destacan aromas a frutos de carozos como durazno, secos como nueces y sobre todos los lácteos como mantequilla. Además, existen aromas más evolucionados como vainilla, anís y tostados. En boca se presenta untuoso, goloso y con una acidez balanceada; de final fino y abocado.

### *Maridaje*

Vino ideal para acompañar platos a base de pescados principalmente azules, crustáceos como jaibas, camarones y langostas. Cremas de verduras, risottos, carnes blancas y pastas en general.

### *Producción.*

Esta añada tuvo una producción de 1,200 botellas de 750.