

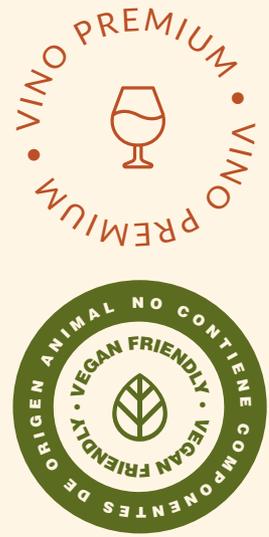


ALTUM

TERRAMATER

Chardonnay

CASA BLANCA / CHILE



Notas de Cata

- **Color:** Amarillo dorado con matices verde oliva.
- **Aromas:** Nariz compleja. Carácter mineral con notas a duraznos y suave manzana verde.
- **Sabor:** Vino de buena estructura y bien balanceado entre acidez y dulzor. Sabores a miel y caramelo, entremezclados con el tostado suave de las barricas de roble francés. Final persistente.
- **Maridaje:**
 - Risotto de champiñones.
 - Comida tailandesa.
 - Pescados grasos / ahumados.
 - Quesos duros / ahumados.
 - Queso de cabra con especias.
 - Mariscos en preparaciones tipo caldos.

Temperatura recomendada al servir: 10°C (50°F).

Decantación recomendada.

Viñedo

- **Parra:** 20 y 25 años.
- **Suelo:** Franco arcilloso.
- **Clima:** Clima frío con influencia marítima.
- **Cosecha:** Temporada con ausencia de lluvias y buena temperatura. Buena expresión aromática y acidez. Cosecha se realizó la tercera/cuarta semana de marzo.

Vinificación

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Filtración a través de membrana 0,45 micras.
- **Guarda:** 10 meses en barrica de roble francés de primer uso. Buen potencial de guarda.

Análisis laboratorio

- **Alcohol:** 14,3 %
- **Azúcar residual:** 3,54 g/l
- **Acidez total:** 6,9 g/l
- **pH:** 3,17

