



TERRAMATER

LIMITED RESERVE

Chardonnay

MAIPO / CHILE

Notas de Cata

- **Color:** Amarillo dorado pálido.
 - **Aromas:** Nariz intensa. Aromas cítricos y a frutas tropicales. También notas a galletas de mantequilla que provienen de la barrica.
 - **Sabor:** Paladar balanceado y cremoso. Buena acidez y sabores frescos.
 - **Maridaje:**
 - Queso de cabra.
 - Mariscos apanados.
 - Pescados en panko.
 - Empanadas de mariscos.
 - Conejo escabechado.
- Temperatura recomendada al servir: 10°C (50°F).
Decantación recomendada.

Viñedo

- **Parra:** Entre 40 y 50 años.
- **Suelo:** Suelo coluvial profundo franco arcilloso.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** Temporada con ausencia de lluvias y buena temperatura. Buena expresión aromática y acidez. Cosecha se realizó la tercera semana de marzo.

Vinificación

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Filtración membrana 0,45 micras.
- **Guarda:** 25% de la mezcla en barricas de roble francés.

Análisis laboratorio

- **Alcohol:** 14,3 %
- **Azúcar residual:** 3,54 g/l
- **Acidez total:** 6,87 g/l
- **pH:** 3,11

