

## HUMO BLANCO Chardonnay

**VARIETALES:** 100% Chardonnay

**D.O.:** Valle de Colchagua.



### VINIFICACIÓN:

Prensado – Desfangado (48h) – Fermentación alcohólica entre 16-18° C en tanques de acero inoxidable. Favorecemos la fermentación maloláctica para una determinada parte del vino con el fin de reforzar la complejidad aromática y preservar una determinada acidez (frescor) en boca. En cuba sobre lías entre 1,5 a 2 meses. 25% de la mezcla pasa 3 meses en barricas de roble francés de segundo uso.

### NOTA DE CATA:

Pajizo con reflejos dorados. Aromas de frutos blancos y tropicales, como , melocotón, melón y piña, con unas pequeñas notas tostadas y mantequilla otorgadas por su breve paso por barricas y la fermentación maloláctica. Paladar equilibrado y redondo, largo final con notas de madera.