



MARAY LIMITED EDITION CHARDONNAY 2017

ORIGEM

Este vinho foi feito com uvas exclusivas de nossas vinícolas, localizadas na área costeira do vale de Limarí, no norte do Chile.

VINÍCOLA

40% das uvas para este vinho são provenientes da vinícola Talinay e 60% da vinícola Espinal. A vinícola Talinay está localizada no Vale Limarí, na indomável costa fria do norte do Chile, ao lado do Parque Nacional Fray Jorge, em uma área que a UNESCO declarou Reserva Mundial da Biosfera. A vinícola Espinal também está localizada na parte costeira do vale e é um antigo terraço aluvial.

CLIMA

A vinícola de Talinay está situada em uma área muito especial, a 12 km do Oceano Pacífico, onde há uma brisa constante do mar. Essas condições extraordinárias significam que experimentamos temperaturas muito mais baixas do que o resto do vale. A vinícola de Espinal está localizada a 24 km da costa. Venta à tarde e é tecnicamente classificado como uma área fresca para a produção de vinho.

PRODUÇÃO

Todas as tarefas da vinícola, da poda até a colheita, são cuidadosamente supervisionadas por nossa equipe de viticultura e vinificação, a fim de produzir os frutos da melhor qualidade possível. As uvas foram colhidas manualmente em caixotes de 20kg para evitar danos às frutas. A colheita começou na segunda semana de abril, quando essa variedade atingiu a maturação aromática e fenólica ideal. Mais tarde, os cachos foram cuidadosamente selecionados.



ENVELHECIMENTO

A fermentação ocorreu em barricas de carvalho francês e o vinho permaneceu ali, passando por bâtonnage até ser engarrafado.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este Chardonnay intenso tem uma cor amarela com sutis tons de verde. Ele possui fruta fresca abundante com notas cítricas e é muito elegante ao paladar. Possui também uma grande mineralidade típica dos vinhos de Limarí, com notas de frutas cítricas, abacaxi e mel. O tempo gasto em barricas de carvalho francês emprestou essa complexidade do vinho e isso combina com uma acidez refrescante e agradável. Um final longo e elegante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Enólogo: Juan Carlos Coderch
Variedades: 100% Chardonnay
Rendimento: 6.000 kg por ha
Colheita: Segunda semana de abril
Teor alcoólico (Vol%): 13,5%
PH: 3.03
Acidez total: 4,26 g/l (Ácido tartárico: 6,53 g/l)
Açúcar residual: 1,01 g/l

MARAY
wines



www.maraywines.com