



Nombre:	Piel
Origen:	Valle de Casablanca
Variedad:	100% Chardonnay
Rendimiento:	70 HL/Ha



Viñedo: El viñedo está en la zona de Tapihue, unos 25 kilómetros al noreste de Casablanca. Espaldera establecida en 2005 en la base de una pequeña colina que apunta al norte. Suelo granítico de textura de arena y arcilla con presencia de cuarzo. 5.000 plantas por hectárea, riego por goteo. Poda a cargador, viticultura integrada

Vinificación: Cosecha manual, transporte en bandejas. Despalillado y maceración pelicular por 36 horas. Drenaje y prensado, fermentación espontánea en huevo flex. Este vino corresponde a un solo bloque de uva, sin mezcla. Sin trasiego, sin FML, sin bombeos y sin filtrar, solo decantación. Guarda de 6 meses.

Notas de Cata: Luce cristalino y de color amarillo dorado. Es muy particular pues no ofrece la paleta clásica de fruta trópica y caramelo, su estilo es más reposado y cercano al melón, la pera y compota de manzana. Tiene delicados aromas de evolución como mazapán o zapallo lo que agrega complejidad y profundidad. En boca es afilado, terso y elegante, sin durezas ni amargo, su final es una grata sorpresa

Guarda: 15°C. Apto para beber inmediatamente

Sugerencias de Maridaje: Servir a 12°C. Como aperitivo así como acompañando cremas y sopas, también ensaladas. Imperdible con pescados en salsas. Delicioso resulta con risotto, y con texturas crocantes como camarones, centolla y jaiba. Quesos de cabra, oveja, el humus y la cocina mexicana (burritos, tacos, tamales) armonizan muy bien con este vino.

Análisis:

Alcohol	13,1%
Acidez total	6,41 g/L (tartárica)
Acidez volátil	0,51 g/L
SO ₂ libre	<10 mg/L
Azúcar	2,33 g/L
pH	3,33

“Piel es donde cuerpo espíritu se unen, el vino es Piel”

