

# AMARAL®

WHITES FROM THE EDGE

## 2010 Chardonnay Wild Fermented

Amaral, ubicado en el reconocido Valle de Leyda, está a sólo 12 km (7 mi) del Océano Pacífico. Tiene un clima semi-árido, modelado por la fuerte influencia marina que es especialmente fría por la corriente de Humboldt haciendo que el particular terroir de Amaral sea reflejado con elegancia y personalidad en nuestros vinos.



### Descripción

<b>Apariencia</b>	: Amarillo pajizo profundo con notas verdosas.
<b>Aromas</b>	: Intenso, complejo, con notas minerales y frutales con un frescor agradable. También podemos encontrar notas de piña, durazno y leves notas a flores blancas.
<b>Sabores</b>	: Fresco con una atractiva combinación de acidez y cremosidad, dada por el valle y sus suelos pedregosos. En el final de boca, podemos sentir fruta. Complejo y de boca más que interesante.
<b>Composición Varietal</b>	: 100% Chardonnay
<b>Denominación de Origen</b>	: Valle de Leyda
<b>Viñedos</b>	: Amaral
<b>Sistema de Conducción</b>	: Espaldera tradicional. Cuarteles: 901-902-903-904-905-906
<b>Tipo de Suelo</b>	: Lomas de con depósitos aluviales.
<b>Edad de Viñedos</b>	: 5 años
<b>Altura Viñedos</b>	: 200 metros / 656,17 pies sobre el nivel del mar

### Proceso de Vinificación

<b>Fecha de Cosecha</b>	: Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano entre el 8 y 14 de Abril, 2010; una semana antes que 2009.
<b>Prensado</b>	: Prensa neumática, racimo completo
<b>Decantación</b>	: 24 horas
<b>Levadura</b>	: CY 3079 y levadura natural. El vino es "Wild Fermented".
<b>Temperatura de Fermentación</b>	: Entre 14° y 20° C / 57° y 68° F
<b>Tratamiento</b>	: Bentonita e ictiocola

### Proceso de Guarda

<b>En Tanques de Acero inoxidable</b>	: 100% fue fermentado en tanques de acero inoxidable.
<b>Potencial de Guarda</b>	: 5 años
<b>Cajas Producidas</b>	: 5.000

### Análisis

<b>Alcohol</b>	: 14.4%
<b>Azúcar Residual</b>	: 1.7 gr/lt
<b>Acidez Total</b>	: 5.8 gr/lt (cómo ácido tartárico)
<b>pH</b>	: 3.43

### Sugerencias de Servicio

<b>Copa</b>	: Riedel	<b>Temperatura</b>	: 10 - 11° C / 50° - 52° F
<b>Maridaje</b>	: Salmón con salsa de champiñones o ensalada de camarones.		

### Comentarios del Enólogo

Desde Leyda, ubicado en el corazón del Valle de San Antonio, quisimos mostrar las características únicas de esta región a través de nuestro Chardonnay Amaral 2010. Aparte de su cercanía al mar, Amaral está en medio de una zona geológica llamada batolito costero, dominada por suelos graníticos. Estos suelos, entremezclados con los depósitos aluviales provenientes del mismo aluvión de la cuenca del Maipo, desde la Cordillera de los Andes, generaron un terreno muy particular que nos da fruta de gran calidad para crear vinos con carácter único.

Jaime De la Cerda