



Punto Alto Chardonnay 2007

Cépage:

100% Chardonnay

Vignoble:

Vallée de Colchagua

Date de récolte:

09 avril 2007

Pressurage:

Les grappes entières sont pressées dans des presses pneumatiques en milieu inerte.

Levures:

Sélectionnées

Fermentation:

12 jours à 13-15° C en cuves inox. 5% en fûts de chêne.

Fermentation malolactique:

Aucune

Elevage:

10 mois. 95% en cuves inox, 5% en fûts de chêne.

Collage:

Minimum à la bentonite.

Embouteillage:

Filtration minimum et mise en bouteilles à basse pression afin de préserver le caractère du vin.

Analyses:

Alc/Vol:	13.9%
Acidité:	3.92 g/L
pH:	3.15
Sucre résiduel:	2.0 g/L

Millésime:

2007 a été une année encore plus froide et plus sèche que 2006. Les vendanges ont été plus tardives mais ont produit des blancs très aromatiques et d'une grande finesse. Colchagua, normalement connu pour ses vins rouges a produit en 2007 des chardonnays d'excellente qualité. Ce vin en est le parfait exemple.

Dégustation:



Jaune paille claire avec de beaux reflets



Arômes vifs de citron vert, de pêche et de melon.



Frais, jeune et rafraîchissant. Le palais est submergé par des arômes citronnés et de pomme verte.