



# BARON LACROIX

## BRUT

### ORIGEN

Valle Central.

60% Chardonnay, 40% Pinot Noir.

### VIÑEDOS

**Suelos:** De origen aluvial, texturas medias, francas a franco arenosas y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad.

**Clima:** El clima es mediterráneo subhúmedo. Los inviernos son suaves, los veranos secos y templados y sus noches frescas. Todo lo anterior asegura la producción de uvas sanas, de delicada textura y elegante aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 350 mm.

### VINIFICACIÓN

**Recepción:** La cosecha se realizó en forma manual en bins de 500 kilos. Una vez seleccionada la uva, los racimos completos fueron colocados directamente en la prensa neumática.

**Fermentación:** Esta se realizó de forma independiente para cada variedad en cubas de acero inoxidable durante 15 días a temperaturas entre 15 y 18° C. para potenciar al máximo los aromas y sabores varietales. Una vez terminada la primera fermentación se realizó el "ensamblaje" procurando potencializar las características de las dos cepas para luego ser clarificado y estabilizado. Posteriormente se agrega el "Licor de Tiraje" y se realiza la segunda fermentación por el método "Charmat" permaneciendo 60 días sobre sus lías.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino producido mediante el método "Charmat" fue elaborado 60% con uvas Chardonnay y 40% Pinot Noir procedentes de nuestros viñedos en el Valle Central. Es de color pálido con tonos pajizos y tiene un aroma elegante y delicado. En el paladar es fresco y seco. Es exquisito como aperitivo o acompañando cualquier plato de entrada. Disfrútelo también en toda celebración. Sírvalo frío.

**ENÓLOGO** Carlos Concha.