Sibaris

GRAN RESERVA
CHARDONNAY

ORIGEN
Fundo Lomas de Leyda, Valle de Leyda.

VIÑEDOS
Suelos: Son suelos de origen aluvial, de textura franco a franco arenosas, medianamente profundos, topografía plana, buen drenaje y de moderada fertilidad.

Clima: Influencia fría del Océano Pacifico y una bruma costera de verano que normalmente dura hasta medio día. Este efecto, permite una larga temporada de maduración, lo cual asegura un proceso lento que favorece el desarrollo de sabores y aromas intensos que mantienen un elevado frescor. El valle de Leyda tiene un promedio de precipitación anual de 250 mm.

VINIFICACIÓN
Recepción: Una vez que fue recibida la uva en nuestras bodegas, esta se seleccionó y los racimos completos fueron colocados directamente en nuestras prensas neumáticas.

Fermentación: Para llevar a cabo este proceso, se llenaron de mosto los tanques de acero inoxidable inoculados con levaduras seleccionadas. A los dos días se trasladó el mosto a barricas de roble francés de 225, 228 y 300 litros de capacidad, donde realizó su fermentación durante 14 días aproximadamente. Se mantuvo el vino 9 meses en las barricas donde fue sometido a "batonajes", con el objetivo de mover lías periódicamente para adquirir mayor complejidad y cremosidad en nuestro vino.

NOTAS DE CATA
Proveniente de nuestros viñedos de Lomas de Leyda en el Valle de Leyda. Es un vino de color amarillo pajizo, limpio y brillante. En la nariz destaca por sus aromas seductores y frescos otorgados por sutiles notas a cáscara de cítricos que son acompañados de frescos sabores a pera, durazno blanco y miel, seguidos por una expresiva mineralidad y un final persistente, producto de la acidez vibrante que posee. Es ideal con carnes blancas, mariscos, pescados, pastas y queso.

ENÓLOGO
Pilar Díaz