



MISIONES DE RENGO- Chardonnay- 2011

Cépages et terroir:

Producteur:	Misiones de Rengo
Viticulture et Vinification:	Sebastián Ruiz Flaño
Appellation d'Origine:	Vallée Centrale (Curico et Maule)
Assemblage:	100% Chardonnay
Climat:	Méditerranéen avec des étés chauds et secs et des hivers froids et pluvieux. D'importantes variations de températures Jour/Nuit permettent le développement des composants phénoliques.
Sol:	De sableux à argilo-limoneux d'origine alluviale, avec présence de graviers offrant un meilleur drainage.
Rendement:	80 hl/ha

Vendanges, vinification et élevage:

Vendanges: Vendange Manuelle, première semaine de mars.

Vinification: Macération en cuve inox à basse température (11-12°C) afin de préserver les arômes primaires.

Dégustation, accord avec les mets:

Couleur : jaune clair et lumineux.

Nez expressif avec des arômes de fruits exotiques et de fruits frais comme la papaye, le Chirimoya ou le melon

Bouche : très bel équilibre sucre/acidité avec une texture crémeuse. Les arômes de fruits frais s'entremêlent avec des notes plus citriques. Belle finale avec de la fraîcheur et du fruit.

Servir sur des poissons grillés, viandes blanches ou sur des plats composés de légumes.

Analyses:

Sucre résiduel : 3,15 g/l; Acidité totale : 4,21 g/l ; pH : 3,0 ; Alcool : 13 % vol.

Conseils de Consommation et garde:

Servir autour de 10-12°C.

Se bonifiera encore pendant les trois ans à venir.

