



### **ALCHIMIA RESERVA EDICIÓN LIMITADA**

En Alchimia de los Andes concebimos nuestras ediciones limitadas aplicando diferentes técnicas, tradiciones y trabajo artesano en parcelas especialmente seleccionadas. En este Chardonnay Edición Limitada, nuestra alquimia en el viñedo ha sido regida por el ciclo de los astros y en la bodega por métodos de elaboración que exaltan lo esencial y natural de la inmaculada materia prima: nuestras uvas. Como resultado logramos este atrapante Chardonnay: complejo, fresco, elegante, de aroma y paladar muy distintivos que nos remiten a la esencia misma de esta emblemática variedad. Un vino muy rico en emociones, pleno en todo los sentidos.

## **CHARDONNAY**

### **VIÑEDOS**

- Ubicación: Barrancas – Maipú, Mendoza.
- Antigüedad: Viñas plantadas en 1999.
- Rendimiento: 12.000 kilogramos por hectárea.

### **COSECHA**

Segunda semana de marzo, de manera manual en cajas que contienen 18 kilogramos de racimos seleccionados en viñedo.

### **VINIFICACIÓN**

- Racimos seleccionados y despalillados.
- Maceración pelicular en frío, durante cuatro horas, para preservar aromas primarios.
- Prensado neumático de racimos enteros.
- Fermentación alcohólica con inoculación de levaduras seleccionadas específicamente para mayor expresión aromática y frutal.
- Fermentación maloláctica al 30% y un refinado contacto con duelas de roble francés que le otorgan estructura, elegancia y notas de refinada complejidad.
- Alcohol: 14.2 %

### **AÑEJAMIENTO**

Duelas de roble francés, tostado medio, durante 3 meses.

### **Notas de degustación**

A la vista se presenta de amarillo pajizo, con pequeños matices acerados. La nariz directa nos brinda un notable carácter frutal. Resaltan las frutas tropicales, con notas cítricas y trazas de vainilla. El ataque en boca es mordiente y mineral, dando paso a descriptores más complejos como vainilla, tostados y notas lácticas. Este Chardonnay se destaca por su delicado equilibrio entre frescura y complejidad.

### **Maridaje**

Resulta ideal para disfrutarlo con quesos suaves como brie y camembert. Además, pescados blancos, pescados grillados, pastas con salsas cremosas, aves y verduras asadas. Se recomienda especialmente para maridar la más sabrosa cocina vegetariana y los más refinados platos peruanos de tendencia.

Servir entre 10 y 12°C.