

MARICHAL

U R U G U A Y

MARICHAL CHARDONNAY UNOAKED

“Fabulosa selección de fruta, brillante y un color encantador. Excelente Chardonnay, ¡bien hecho!”

Harper’s Wine Stars, 5 Estrellas

FICHA TÉCNICA

Cosecha :2019



Variedad: 100% Chardonnay.

Características de la variedad: Chardonnay es una cepa originariamente producida en la región de Borgoña, Francia, aunque hoy es muy difundida internacionalmente. El grano de uva es pequeño, redondo y adquiere un tono miel cuando madura. El resultado de su vinificación produce un mosto suave y aromático.

Ubicación de los viñedos: Etchevarría, Canelones, Uruguay. A solo 25 km del Río de la Plata.

Suelo: Ondulaciones franco arcillosas con zonas de calcáreos

Fecha de cosecha: primera quincena de Febrero, es su óptima madurez.

Tipo de cosecha: Recolección manual, en cajones de 20 kg.

Molienda: Despalillado, y pasaje por rodillos con presión media sobre los granos.

Maceración pelicular en frío prefermentativa: Si, 8 horas.

Fermentación alcohólica: 13 días con levaduras seleccionadas a temperatura controlada.

Fermentación Maloláctica: No.

Potencial de guarda: 3 años desde la cosecha.

Color: Amarillo pajizo con reflejos verdosos y dorados. Brillante y límpido.

Nariz: Fresco y frutado, destacándose frutas cítricas como el pomelo, así como pera y ananá.

Paladar: De fresca entrada con leve untuosidad, confirmando sus aromas a frutas blancas con notas minerales. Final medio.

Temperatura de Servicio: 8-10°C

Acompañamiento: Marida muy bien con frutos del mar, pescados grillados, ensaldas y pastas sin relleno.

Juan Andrés & Alejandro Marichal
Winemakers

Bodega Marichal
Tel (+598) 4332 1949 | Fax (+598) 4332 4926
R 64 km 48,5 | Acceso por: R 5 km 39.
Etchevarría | Canelones | Uruguay | www.marichalwines.com