

## ELLE

Composición Varietal: 100% Chardonnay

Denominación de Origen: Valle de Curicó

### VINIFICACION

Maceración: 2 hrs a 9°C en frío en prensa neumática

Tiempo de Fermentación vino base: 18 días

Temperatura: 9° a 14°C

Fermentación Maloláctica: No

Proceso de envejecimiento: Envejecido por 12 meses en sus lías, sin barrica

Tipo: Método tradicional, Brut Natur

Rendimiento: 9.000 Kg/há

### ANALISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 12,5% vol.

Azúcar residual: (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) 3,6 g/L

Ph: 3,2

### NOTAS DE CATA

👁️ Color: Color amarillo pajoso brillante

👃 Nariz: Frutos secos y tropicales como piña y plátano.

👄 Con un toque elegante de mantequilla y biscocho.

Boca: De acides media y retrogusto largo. Burbuja elegante y cremosa en boca

### SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con aperitivo o pescados y mariscos de preparación cruda.

Servir entre 13-15°C

### GUARDA

Potencial de envejecimiento hasta 8 años en lugar fresco, oscuro y húmedo.

T° no menos de 12 °C y no más de 14°C.

NO DEBE SER EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE TEMPERATURA O LUZ.



VIÑA  
MARITA

@vina.marita.teno / ventas@vinamarita.cl