

## ELE

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

ANÁLISIS DE LABORATORIO	Alcohol: 12,5% vol.
	Azúcar residual: (H2SO4) 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 ácidos 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