



# CHARDONNAY VIOGNIER

## RESERVE EL DELIRIO

Variedad: Chardonnay/Viognier  
Año: 2003  
Valle: Maule  
Composición: Chardonnay 66%/  
Viognier 34%

### Análisis físico químico

Grado Alcohólico: 13,5 °C  
PH: 3,66  
Acidez total (ac tartarico) : 4,93 g/l  
Azúcar Residual: 2,32g/l

**Clima:** Amplia oscilación térmica entre el día y la noche. Días calurosos, tardes frescas y noches más frías. Brisas marinas y niebla matinal.

**Suelo:** Plantaciones en laderas sobre suelos arenosos, arcillosos y limosos, con niveles de permeabilidad de bueno a excelente.

**Fecha de cosecha:** 20 de marzo 2004.

**Cosecha:** Manual en bins de media tonelada. La selección de racimos se realiza en la planta, y el deshoje antes de la vendimia. Se cosecha sólo en la mañana para mantener la temperatura fresca de la fruta.

**Vinificación:** Se realizó el desatillado de los racimos y la rotura suave de la baya. Luego se dio paso a la maceración prefermentativa en frío en la prensa a 10°C por alrededor de 12 horas.

**Prensado:** El ciclo de prensado es suave y los cortes se realizan en base a la degustación.

**Fermentación alcohólica:** En cubas de acero inoxidable a temperaturas entre los 15 y 18°C.

**Envejecimiento:** 30% del vino estuvo seis meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%) de uno y dos años de uso.

**Fecha de embotellación:** Noviembre del 2004.

### Descripción del vino

**Visual:** Color amarillo pálido con reflejos transparentes.

**Nariz:** Posee una nariz atractiva que evoca frutas blancas como el damasco, melón y ciruela de fraile unidas a notas de mandarina y acentos de mantequilla. Un delicado equilibrio entre almendras tostadas y vainilla.

**Boca:** Suave y atractiva, con un equilibrio amplio en paladar medio y delicada estructura tanina. Final de boca de persistencia media.

en boca y el segundo, la intensidad de los sabores. Al final aparecen notas de madera y se saborea la crianza en las barricas de roble.

El resultado es una mezcla cautivante y original con expresiones sólidas de fruta y de boca suave, pero plena.

### Sugerencias

Buen acompañamiento en aperitivos, buffet fríos, pastas, pescados de río y carnes blancas servidas frías. Lo sorprenderá si lo prueba frío con frutas blancas maduras como el durazno. Consumir fresco a 12°C.

Un vino simple para disfrutarlo diariamente. Presenta los encantos del Chardonnay y el Viognier: el primero brinda la voluminosidad

BOTALCURA  
WINERY • CHILE

WWW.BOTALCURA.CL

