

# CHARDONNAY VIOGNIER

## Reserve El Delirio

Variedad: Chardonnay/Viognier  
Año: 2006  
Valle: Central  
Composición: Chardonnay 81%  
Viognier 19%

Análisis físico químico  
Grado Alcohólico: 14,0 %  
PH: 3.33  
Acidez total (ac tartarico) : 3.81 g/l  
Azúcar Residual: 3.88 g/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: Marzo.

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 despatillado 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.

Producción Total: 2.900 cajas.

### 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.

Un vino simple para disfrutarlo diariamente.

Presenta los encantos del Chardonnay y el Viognier: el primero brinda la voluminosidad 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.

**BOTALCURA**  
WINERY • CHILE

WWW.BOTALCURA.COM

