

BODEGA J. CHIAPPELLA

Chardonnay Reserva

VINO FINO BLANCO



El Chardonnay es una variedad de uva blanca originalmente producida en la región de Borgoña, Francia. Es considerada como la reina de las uvas blancas, no solamente en Francia que es su lugar de origen sino que se trata de una cepa muy difundida internacionalmente y cultivada en todos los países de producción vinícola. Siendo una de las variedades blancas más cultivada en el mundo. Posee racimos de color bien dorado cuando la uva está en su momento de maduración y el grano es pequeño y el racimo compacto. Es una de las cepas clásicas para la elaboración de Champagne. Por su sabor equilibrado, hay quienes sostienen que la cepa Chardonnay consolidó el ingreso de la mujer al mundo del vino.

COMPOSICIÓN: 100 % Chardonnay

COSECHA: Recolección manual, entre 22 y 24 febrero de 2009, en madurez óptima.

DATOS TÉCNICOS: Alcohol: 13,8 %
Acidez: 4,02
PH: 3,65
Acidez Volátil: 0,44 g/l
Azúcar Residual: 2,2 g/l
Producción: 3.000 botellas

WINEMAKER: Laura y Karina Chiappella.

VIÑEDOS: Las parcelas de chardonnay se encuentran en el predio frente a la casa materna. Manejo del viñedo poda a "pulgares", desbrotes, raleos y des hojes. Conducción a cargo de Juan Martín y Juan Jesús Chiappella.

CRianza: colocamos en el barril en mitad de la fermentación alcohólica, se realiza la técnica de batonage para generar autólisis de las levaduras, también se realizó fermentación maloláctica, tiene un añejamiento de 8 meses de barriles de roble americano nuevo.

DEGUSTACIÓN: El paladar es de cuerpo entero y elegante, cuando se saborea, la acidez, está bien equilibrada se puede apreciar un largo fin bien estructurado se repite lo que respecta a la frescura de la nariz. Toda esta complejidad de aromas y sabores es debida a la fruta procesada. Es accesible ahora y se podrá guardar inclusive por 2 años más.

SERVICIO : 12 °C

MARIDAJE: Ideal para acompañar una gran variedad de platos, desde pescados, tartas y hasta carnes blancas, ensalada de rúcula y salmón grillado, y nos atrevemos bien de sugerir el acompañamiento de unos medallones de lomo a la pimienta negra o los tournedós. Perfecto para el sushi del tipo californiá rolls y nigiri.



BOTELLA 750 ML.
Bordalesa Hoja Seca



CÓDIGO EAN
7730992250345



CIERRE
Tapón de Corcho

EMBALAJE (CARTÓN)



CAJA DE 6 BOTELLAS
Largo 250 mm.
Ancho 170 mm.
Alto 350 mm.
Peso Total 6,75 kg.

EUROPALET



Largo 1200 mm.
Ancho 800 mm.
Alto 1550 mm.
Cajas x Palet 120
Peso Total 970 Kg.

BODEGA
J. CHIAPPELLA

Ruta 6 km. 29,800 • Sauce, Región Canelones. Uruguay • Tel.: +(598) 2294 0437
www.bodegajchiappella.com • info@bodegajchiappella.com