

# RESERVA



## Chardonnay - Viognier 2024

VALLE DEL MAULE

### Viñedos

Del Valle Central, este vino tiene su origen en nuestros viñedos del Maule, Curicó y Colchagua. La característica de este Chardonnay/Viognier es su intensidad aromática (Colchagua), fresca (Curicó) y estructura (San Rafael) que aporta cada uno de sus orígenes y hacen tan particular esta mezcla.

### Vinificación

En una vinificación mucho más oxidativa que reductiva, las uvas son molidas y prensadas seleccionando los diferentes tipos de jugos según su degustación y parámetros como pH y turbidez. Los mostos, decantados estáticamente a baja temperatura son fermentados de entre 13°C a 17°C dependiendo del lote. Al terminar la fermentación un porcentaje de la mezcla va a barricas francesas y americanas, nuevas y usadas por un periodo de 3 meses. El otro porcentaje de la mezcla se mantiene en estanques de acero inoxidable con trabajo de lías para aportar mayor untuosidad y redondez final.

### Notas de Cata

**Color:** Amarillo dorado brillante.

**Aroma:** Piña, mango, manzana verde y toques de banana y vainilla.

**Sabor:** Frutas tropicales, miel y damascos. De cuerpo medio, persistente, untuoso y frutal.

Sugerencia  
de Consumo



10°C

OVEJANEGRA.COM



### Análisis

**Alcohol:** 13% vol.

**Azúcar Residual:** <4 g/l.

**Composición:** 60% Chardonnay, 40% Viognier.

### Maridaje



Pescados  
grasos



Mariscos  
cocidos

### Vegetariano



Risotto y  
antipastos



Quesos  
suaves



Condiciones recomendadas de almacenamiento para vino envasado:  
10 - 20°C, 65 - 75% HR, lejos de olores fuertes y de la luz directa.