





# VIÑA FALERNIA

CHILE

## CHARDONNAY D.O. ELQUI VALLEY Reserva



**Vitigno / Rebsorte / Varietal:** Chardonnay 100%  
**Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol:** 14% vol.  
**Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at:** 10°-11° C.

Le uve vengono vendemmiate a mano in piccoli recipienti, diraspate, pigiate e poste nella pressa pneumatica chiusa, dove vengono macerate a freddo per 12 ore. Il mosto viene estratto mediante una pressatura soffice, chiarificato naturalmente e fermentato parzialmente in serbatoi di acciaio inox a 12-14° C e parzialmente in barrique di rovere francese con lieviti selezionati. Poi è lasciato maturare per circa 6 mesi. Quando il vino fermentato in barrique è travasato, le barrique vengono riempite con il vino fermentato in acciaio. Questo viene lasciato affinare per 2 mesi. Il vino proveniente dai differenti recipienti viene assemblato e dopo 2 mesi imbottigliato, segue affinamento in bottiglia. No fermentazione malolattica.

Colore giallo paglierino intenso, dai profumi floreali, sapori fruttati tropicali (banana, ananas, papaya) ed aromi speziati. Ricco e completo con una gradevole acidità. Ideale con le paste della tradizione Mediterranea, si accosta bene anche alle carni bianche.

Die Trauben werden von Hand in kleinen Behältern geerntet, entstammt, zerkleinert und in die geschlossene pneumatische Presse gegeben, wo sie 12 Stunden lang kalt mazeriert werden. Der Most wird durch weiches Pressen extrahiert, natürlich geklärt und teilweise in Edelstahl tanks bei 12-14 ° C und teilweise in französischen Eichenfässern mit ausgewählten Hefen fermentiert. Dann wird es etwa 6 Monate lang reifen gelassen. Wenn es in Barrique zu fermentiertem Wein dekantiert wird, werden die Barriques mit fermentiertem Stahlwein gefüllt. Dies wird für 2 Monate altern gelassen. Der Wein aus den verschiedenen Behältern wird nach 2 Monaten zusammengestellt und in Flaschen abgefüllt, gefolgt von einer Flaschenalterung. Keine malolaktische Gärung.

Intensive strohgelbe Farbe mit floralen Aromen, tropisch-fruchtigen Aromen (Banane, Ananas, Papaya) und würzigen Aromen. Reich und komplett mit einer angenehmen Säure. Ideal zu traditionellen mediterranen Nudeln, passt es auch gut zu weißem Fleisch.

The grapes are harvested by hand in small containers, de-stemmed, crushed and placed in the closed pneumatic press, where they are cold macerated for 12 hours. The must is extracted by means of soft pressing, naturally clarified and partially fermented in stainless steel tanks at 12-14 ° C and partially in French oak barrels with selected yeasts. Then it is left to mature for about 6 months. When it is decanted into fermented wine in barrique, the barriques are filled with fermented steel wine. This is left to age for 2 months. The wine from the different containers is assembled and bottled after 2 months, followed by bottle aging. No malo-lactic fermentation.

Intense straw yellow color, with floral aromas, tropical fruity flavors (banana, pineapple, papaya) and spicy aromas. Rich and complete with a pleasant acidity. Ideal with traditional Mediterranean pastas, it also goes well with white meats.