



KORTA WINES

VINEYARDS & WINERY

VARIETAL :

K42 Chardonnay

D. O. : Valle Central.

Composición:
Chardonnay 100%.

Cosecha: En bins de 450 kg. Despalillado y triturado.
Sulfatando 5 gr / hl y adición de enzimas 1 g / hL, durante Marzo.

Vinificación: Recepción en prensa neumática con salida dinámica.
Clarificación con enzimas pectolíticas durante 48 horas a 10°C; acidez total y FAN ajustados al momento de la siembra.
Fermentado a unas 200 NTU en depósitos de acero inoxidable con camisas de enfriamiento a 14-16°C.
La fermentación dura entre 20-25 días mantenida con remoción de las lías (batonnage).
En depósitos de acero inoxidable.
Estabilización tartárica en frío, filtración por placas y embotellado.

Nota de cata : Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.
Notablemente afrutado en nariz, y aromas que recuerdan a frutas tropicales, como la papaya y la guayaba; Sin embargo, las notas cítricas también son predominantes.
Equilibrado, ligero y buen nivel de acidez en boca.





KORTA WINES

VINEYARDS & WINERY



VARIETAL :

K42 Chardonnay

D. O. : Central Valley.

Harvest: In 450-kg bins.
Destemming and crushing.
Sulfiting 5 gr/hl and addition of enzymes 1 g/hL.
Harvest period: March.

Composition:
100% Chardonnay.

Vinification: Reception in pneumatic press with dynamic run off. Clarification with pectolytic enzymes for 48 hours at 10°C; total acidity and FAN adjusted at planting.
Fermented at about 200 NTU in stainless steel tanks with cooling jackets at 14-16°C.
Fermentation lasts between 20-25 days maintained with stirring of the lees (batonnage).
In stainless steel tanks.
Cold tartaric stabilization, plates filtration, and bottling.

Tasting Note: Straw yellow color with greenish hues.
Notoriously fruity on the nose, and aromas reminiscent of tropical fruits, like papaya and guayaba; however, citrus notes are also predominant.
Balanced, light, and good acidity level on the palate.