

# AMPAKAMA

## CHARDONNAY

Su color amarillo-verdoso acompañado de una delicada combinación de aromas a banana, ananá, melón, manzana y cítricos en armonía con su carácter frutado untuoso y de gran persistencia en boca, lo hacen un vino elegante y atractivo; especial para acompañar pescados, mariscos y pastas con salsa blanca. La temperatura de servicio es de 10°C.

**AÑO** 2018

**FECHA DE VENDIMIA** segunda quincena de febrero

**FORMA DE CONDUCCIÓN** espaldero

**RIEGO** riego por goteo con agua de deshielo de la *Cordillera de los Andes*

**FORMA DE COSECHA** manual en cajas

**MOLIENDA** despalillado

**LEVADURA UTILIZADA** levadura seleccionada

**MACERACIÓN** prensado directo a baja temperatura

**CORTE VARIETAL** Chardonnay 100%

### DATOS ANALÍTICOS

<i>Alcohol</i>	13,9° % vol
<i>Acidez total</i>	6,15 g/l
<i>Acidez volátil</i>	0,36 g/l
<i>Extracto seco</i>	23,96 g
<i>Producción</i>	7 000 cajas de 12 unidades

