



Dussaillant Lehmann



MAÑÍO CHARDONNAY

GRADO / ABV : 13%

VALLE / VALLEY : Maule

Mañío Chardonnay es producido en el viñedo el Radal, cerca del Río Longaví. Esta fría zona del Valle del Maule es apta para la elaboración de blancos con buena acidez. La uva se vendimió a mano, en las horas frescas de la mañana, se prensó el racimo entero para luego fermentar en barricas. Tras la fermentación el vino fue añejado en barricas junto a sus sedimentos durante 18 meses. Se trata con bentonita para estabilizar y ayudar a decantar. Tener en cuenta que los sólidos del vino solo se decantan y se embotella sin filtrar por lo que se pueden formar y precipitar cristales de tártaro que forman parte de la evolución natural del vino.

The Mañío Chardonnay is from El Radal vineyard near the Río Longaví. This cold zone of the pre-mountain range of Maule Valle is suitable for the production of whites with good acidity. The grapes were harvested by hand in the cool morning hours, whole bunch pressed, and barrel fermented. After fermentation, the wine was barrel aged for 18 months with their lees to stabilize from natural cold. We treat with bentonite to stabilize by heat and help settling. Note that the wine was only racked from its solids and bottled without filtration, so that crystals of tartar can be precipitated that are part of the natural evolution of wine.

9° - 10°C / 48° - 50°F

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE