

# CHARDONNOIR

## BLANCO

### 2019



*RE CHARDONNOIR es un vino conceptual, que implica un RE crear el Génesis ancestral mediante el uso de procesos artesanales de vinificación en ánforas de arcilla, con las técnicas y conocimientos actuales. RE vive una mezcla elaborada por siglos en el Champagne, mezclando armónicamente el Chardonnay con el Pinot Noir. RE es el RE nacimiento de la belleza en el vino.*

### *Viñedos De Origen*

El Viñedo de RE, de Casablanca, se desarrolla en la parte más baja o fondo del Valle a solo 200 msnm, con ello se tiene el clima más frío de la zona. El chardonnay tiene más de 20 años y es el más anciano del lugar, el Pinot Noir data del 94 con 19 años. Esto implica un equilibrio perfecto entre la producción por planta y la calidad de dulces uvas. El estío es de días frescos y noches muy frías, con vientos marinos y nieblas cargadas de sal, producen uvas de intensos sabores, de inmenso frescor ayudado por la influencia marina, que además le otorga una sabrosa y particular salinidad.

### *Notas De Cata Y Elaboración*

RE Chardonnay, es una unión perfecta en equilibrio de perfumes y sabores, dada por las variedades Chardonnay y Pinot Noir, RE creando la tradicional práctica de Champagne.

Se vendimia en grandes barricas, de manera de tener un proceso tradicional y artesanal, donde se cuidan individualmente y desarrollan sus complejos aromas,

producto de la crianza en contacto con sus lías por casi dos años. Se logra así, un vino único, de gran belleza, de color nacarado, de perfumes de gran elegancia floral y matices aromáticos de frutos de bosque y pastelería. En boca es de paso ágil y alegre, de prominente estructura, mucho frescor y larga persistencia. Destacan sus complejos sabores de distinguida fineza. Es un vino de primer orden y considerado de alta gastronomía.

Disfrutar con carnes blancas, quesos frescos, jamón serrano, mariscos y alta gastronomía de mar.

Denominación de Origen: Casablanca



### *Análisis*

Año: 2019

Variedad: Chardonnay 65% – Pinot Noir 35%

Alcohol: 12,3°

pH: 3,1