

Tutunjian Pacifico Sur Estate Chardonnay



TUTUNJIAN
ESTATE VINEYARDS



Varietal: Chardonnay
Denominación: Valle Central
Enólogo: Benjamín Mei
Enólogo Consultor: Álvaro Espinoza
Embotellado: En la propiedad

Variety: Chardonnay
Appellation: Valle Central
Winemaker: Benjamín Mei
Winemaker Consultant: Álvaro Espinoza
Bottled: At The Estate

Viñedos

Todos nuestros viñedos son cuidados y manejados con afecto y respeto por el entorno natural que los rodea.

Las uvas cultivadas para nuestro vino Pacifico Sur Estate Chardonnay provienen de nuestros 4 viñedos localizados en el Valle Central en Chile. Los viñedos se encuentran establecidos en plano y lomaje suave en lugares de extraordinarias condiciones naturales para el crecimiento de las vides viníferas.

Vineyards

Our entire vineyards are carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings.

The grapes in our Pacifico Sur Estate Chardonnay wine come from our own 4 vineyards in the Central Valley in Chile. The vineyards were planted in flat and low ridges in places with extraordinary natural conditions perfect for the growth of grapevines.

Clima

El Valle Central posee un clima de tipo mediterráneo con lluviosos y fríos inviernos y calurosos y secos veranos. El Valle se destaca por las marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche, condición óptima para el crecimiento de nuestras uvas.

Climate

Central Valley has a Mediterranean-style climate with a cold, rainy winter and warm, dry summer. Marked temperature differences between day and night make ideal conditions for the growth of our wine grapes.

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a tempranas horas de la mañana del mes de marzo cuando estas ya han alcanzado su óptima madurez. Los racimos son prensados para extraer el mosto el cual es decantado a bajas temperaturas entre 5° - 8°C (41° - 46°F). Luego se fermenta el mosto en estanques de acero inoxidable por 20 días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 14° a 16° C (57° a 61°F) tiempo necesario para extraer aromas. Finalmente el vino es envejecido en estanques de acero inoxidable por 3 meses, antes de ser embotellado y lanzado a los diversos mercados.

Vinification

The grapes are harvested by hand early in the morning in March when they have reached optimal maturity. The grapes are whole-cluster pressed. The must is decanted at low temperatures ranging between 5° to 8° C (41° to 46°F) and then fermented in our winery in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging from 14° to 16° C (57° to 61°F) during a twenty-day period allowing the extraction of its varietal aromas. Finally, the wine is then placed in stainless steel guard tanks for 3 months before being bottled and launched on the market.

Notas del enólogo

Nuestro Pacifico Sur Estate Chardonnay, es un vino de limpio color dorado con claros tonos verdes. Destacan en él su intensidad en aromas frutales a durazno, mango y piña. Su final en boca es fresco y jugoso.

Notes from the winemaker

Our Pacifico Sur Estate Chardonnay is a straw colored wine with glints of green. It possesses an intense, fruit aroma with well-emphasized touches of peach, mango and pineapple. The forward fruit and un-oaked flavors are followed by a big, luscious finish.