



LUMA CHEQUÉN

Para los amantes de la excelencia y paladares exigentes
Luma Chequén es una marca de vinos de clase mundial y de alta gama.



Variedad: Chardonnay

D.O.: Valle del Maule

Composición: 100% Chardonnay

Potencial de guarda: 5 años en botella, se consume mejor en 2 a 3 años.



Topografía:

Cerros y lomajes suaves con pendientes entre 5 a 15% .

Exposición solar diferenciada respecto de cada cuartel y cepa.



Suelo:

Aluviales, rocosos y arenosos, medianamente profundos. Suelos desarrollados, fertilidad media con buen drenaje.



Alcohol: 14,5%

PH : 3,65

Acidez Total : 5,28 g/l

Azúcar Residual : 3,26 g/l

Extracto seco reducido: 32,5



Clima:

mediterráneo cálido y seco.



Vinificación:

Cosecha las uvas fueron cosechadas manualmente en cestas de 10kg. Seleccionando los mejores racimos para utilizar uvas de máxima calidad. Luego fueron transportados a bodega en bins de 400 kg. En bodega, fueron prensadas en frío a 8°. Luego la fermentación alcohólica fue realizada en barricas francesas de primer y segundo año de 225 litros por 20 días. A continuación, el vino es desaborrado para volver a las mismas barricas donde permanece por 8 meses con sus borras finas.



Notas del enólogo:

En nariz este vino es profundo y de elegante mineralidad, con mucho volumen, buena acidez y con una textura suave, fresca y cremosa. Con notas a manzana verde, avellanas y suave tostado.



Temperatura de servicio:

Se recomienda beber
entre temperatura 10°- 12°C.



Maridaje perfecto:

Ideal para mariscos, pescados, carnes blancas y pastas