

# VIÑA ÚNICA—CHARDONNAY



Viña Única representa la búsqueda constante de nuestro enólogo por la identidad y el uso armónico del roble

Es un Chardonnay clásico y a la vez moderno en su estilo, con un uso elegante del roble y una delicada integración y balance. Su aroma es delicado, con notas de manzana roja crujiente, limón, un ahumado sutil y una pizca de pimienta blanca. Tiene una textura cremosa y se abre generosamente en el paladar en capas de manzana, pera y especias. Una acidez vibrante completa una excelente expresión de Chardonnay.

## COSECHA

Las lluvias abundantes y bien distribuidas durante la temporada fueron un alivio en la vendimia 2020/2021 luego de años de sequía. Una tormenta de granizo golpeó nuestra Finca y la producción disminuyó de manera significativa. Un verano intenso y cálido fue seguido por una baja de temperaturas justo antes de la cosecha, lo que permitió que las uvas alcanzaran niveles ideales de azúcar, una concentración de sabores y una textura muy agradable. Las lluvias fueron más intensas que el promedio pero bien distribuidas durante la temporada, asegurando suficiente agua para los viñedos y manteniendo una excelente sanidad y producción.

COSECHA ACTUAL:  
2021

ALTITUD:  
1,250 mts/ 4,150ft

BLOQUES:  
Finca Ambrosia 12, 13

RENDIMIENTO:  
8.000 kg/ha  
3.2 ton/acre

PRODUCCIÓN:  
5.894 botellas

SUELO:  
Arenoso proveniente de la erosión del viento y piedras de granito de lecho de río con carbonato de calcio.

FERMENTACIÓN:  
50% fermentado en barricas de roble francés  
50% en huevos de concreto

CRIANZA:  
9 meses en barricas usadas y foudres.  
50% en tanques de acero inoxidable.

ALCOHOL: 13.5%

*Visita nuestra página:* [FINCAAMBROSIA.COM](http://FINCAAMBROSIA.COM)

