

## 2018 YAKIMA VALLEY DUBRUL VINEYARD CHARDONNAY

### ACERCA DE

Puro y atrevido, nuestro Chardonnay fermentado en barrica muestra aromas vibrantes a pera madura, flores de manzano, madreselva y crème brûlée. Con cuerpo y cremoso, pero con una sensación fresca y firme en el paladar y un final largo y mineral.

La elevada orientación sur en la ladera del viñedo DuBrul produce uvas con sabores y estructura únicos. Nuestra parcela de Chardonnay se extiende por la ladera rocosa, orientada al sur, y los suelos aluviales del borde occidental. Los suelos menos vigorosos yacen sobre basalto y depósitos antiguos de roca granítica del río Columbia.

### DATOS TÉCNICOS

**VARIEDAD:** 100% Chardonnay

**ALCOHOL:** 13,8%

**ENVEJECIMIENTO:** 12 meses

**TIPO DE BARRICA:**

100% roble francés; 22% nuevo, 78% de 3 años.

**FECHA VENDIMIA:**

10 de septiembre de 2018

**GRADOS BRIX:** 24.0

**DURACIÓN DE LA**

**FERMENTACIÓN:** 21 días

**pH AL EMBOTELLADO:** 3.93

**A.T. AL EMBOTELLADO:** 6.2 g/l