



RESERVA CHARDONNAY

Nota de Cata

Vino de luminoso color amarillo, con intensos sabores a frutas tropicales, como banana y piña, acompañado con notas de vainilla y caramelo. Este vino ha sido mantenido por 8 - 10 meses en barricas de Roble Francés y Americano, para otorgarle una mayor complejidad y elegancia. Perfecto con langosta, cangrejo y preparaciones de pescados como salmón y trucha.



Variedad : Chardonnay



Región de origen : Valle de Colchagua



Suelo: Profundidad media, franco arcilloso con riego por goteo.



Altitud: 250 m s. n. m.



Clima: Mediterráneo, seco y con temperaturas cálidas. Marcado por baja humedad atmosférica y una amplia variación térmica día-noche, lo más relevante es la elevada radiación solar diurna y brisa refrescante proveniente de la cordillera en la noche.



Conducción del viñedo: Espaldera vertical alta.



Fecha Cosecha: 2º y 3º semana de Marzo.



Contenido alcohólico: 13,5 % v/v