



RAVANAL



GRAN RESERVA CHARDONNAY

Nota de Cata

Especial selección de vino, fermentado y mantenido por 12 meses en barricas de Roble Francés y Americano.

Vino de atractivo y brillante color amarillo, se distingue por la elegancia y complejidad de sus aromas frutales como banana y piña madura, combinado con notas tostadas de avellanas y caramelo. Muy expresivo, con gran cuerpo, buena estructura y alta persistencia. Excelente con langosta, centolla, salmón y pescados similares.



Variedad : Chardonnay



Región de origen : Valle de Colchagua



Suelo: Aluvial, franco con pedregosidad en profundidad, riego 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: 3º semana de Marzo.



Contenido alcohólico: 13,5 % v/v