



## GRAN RESERVA CHARDONNAY

### Nota de Cata

*Este vino fue fermentado en barrica de roble Francés y Americano. Su color es amarillo suave con tintes dorados, con un delicioso aroma a frutas tropicales con notas de vainilla, coco y toffee. En boca es muy elegante, cremoso y complejo, con un excelente cuerpo y persistente final. Ideal para acompañar todo tipo de pescados y mariscos.*



**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:** 3° semana de Marzo.



**Contenido alcohólico:** 13,5 % v/v