



## RESERVA CHARDONNAY

### Nota de Cata

*Parte de este vino ha madurado en barricas de roble Francés y Americano. De color amarillo suave, con intenso aroma a frutas tropicales como coco, banana y piña. En boca es balanceado, expresivo y elegante con un largo final. Excelente para acompañar pescados y mariscos.*



**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