



CHARDONNAY

ALCOHOL

13 % v/v.

ACIDEZ

5,1 g/l.

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l.

PROCEDENCIA DE LAS UVAS

Maipú.

RENDIMIENTO HA

96 qq/ha.

CONSERVACIÓN

En tanques de acero inoxidable.

GUARDA

6 meses.

POTENCIAL DE GUARDA

2 años.

PACKAGING

BOTELLA

Cónica alta con picada e incolora.

CORCHO

Tapa screwcup dorada.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados, mariscos, platos con variedad de vegetales y aves con delicadas salsas.

COSECHA/MACERACIÓN

Maceración de 8 horas. Cosecha directa, segunda maceración en frío, sin orujos.

FERMENTACIÓN

Fermentación en blanco, tradicional, reductiva y sin orujos. Temperatura controlada entre 16°C y 18°C. Tiempo de fermentación alcohólica de 15 a 20 días.

NOTAS DE CATA

Color: Dorado, con reflejos verdes pálidos.

Aroma: Aroma intenso predominando frutas como la piña, la banana y frutas de carozo; con agradables notas cítricas.

Sabor: Se perciben marcadas notas cítricas y frutas blancas como la piña y pera. De destacada frescura, confirma en boca las tentaciones de su aroma.