



# RESERVA

CHARDONNAY - VIOGNIER  
2019

## VIÑEDOS

Del Valle Central, este vino tiene su origen en nuestros viñedos de Maule, Curicó y Colchagua. La característica de este Chardonnay/Viognier es su intensidad aromática (Colchagua), frescura (Curicó) y estructura (San Rafael) que aporta cada uno de sus orígenes y hacen tan particular esta mezcla.

## VINIFICACIÓN

En una vinificación mucho más oxidativa que reductiva, las uvas son molidas y prensadas seleccionando los diferentes tipos de jugos según su degustación y parámetros como ph y turbidez. Los mostos, decantados estáticamente a baja temperatura son fermentados de entre 13°C a 17°C dependiendo del lote. Al terminar la fermentación un porcentaje de la mezcla va a barricas francesas y americanas, nuevas y usadas por un periodo de 3 meses. El otro porcentaje de la mezcla se mantiene en estanques de acero inoxidable con trabajo de lías para aportar mayor untuosidad y redondez final.

## NOTAS DE CATA

**Color:** Amarillo dorado brillante.

**Aroma:** Piña, mango, manzana verde y toques de banana y vainilla.

**Sabor:** Frutas tropicales, miel y damascos. De cuerpo medio, persistente, untuoso y frutal.

## VALLE DEL MAULE

### ANÁLISIS:

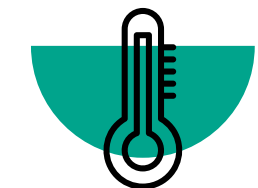
**Alcohol:** 13,5% vol.

**Azúcar Residual:** <4 g/L.

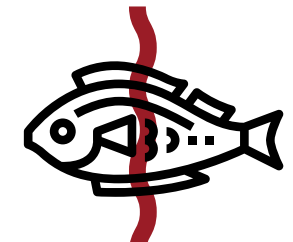
**Composición:** 60% Chardonnay, 40% Viognier



## SUGERENCIA DE CONSUMO



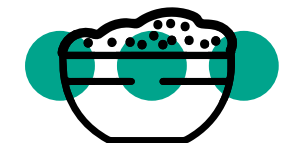
10°C



PESCADOS GRASOS



MARISCOS COCIDOS



RISOTTO Y ANTIPASTOS

**Recommended storage conditions for bottled wine:**  
10-20°C / 65-75% RH, away from strong odors and direct light.