

RESERVA

Chardonnay - Viognier 2021

VALLE DE COLCHAGUA

Viñedos

Del Valle Central, este vino tiene su origen en nuestros viñedos del Maule, Curicó y Colchagua. La característica de este Chardonnay/Viognier es su intensidad aromática (Colchagua), fresca (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: Rosa pálido brillante.

Aroma: Frutillas, frambuesas y flores como lavanda.

Sabor: Guindas ácidas, notas cítricas y florales. Persistente y de elegante frescor.



Análisis:

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 60% Chardonnay / 40% Viognier

Maridaje



PASTAS
SUAVES



QUESOS
MADUROS

Vegetariano



HUMMUS



CROQUETA
DE VERDURAS



ENSALADAS
DE TOFU



CHAMPIÑONES
RELLENOS



RISSOTO
DE VERDURAS

Sugerencia de consumo



10°C



Condiciones recomendadas de almacenamiento para vino envasado:
10-20°C, 65-75% HR, lejos de olores fuertes y de la luz directa.