

I8



18 Chardonnay Reserva
D.O. Valle Central, 750ml - Vino Tinto
3 Meses en barrica

VIÑAS: Las uvas provienen de nuestros viñedos ubicados en Villa Alegre, 285 km al sur de Santiago, en el Valle del Maule. Este lugar posee un clima de tipo mediterráneo, donde las lluvias de invierno son normales y los veranos secos, con marcadas variaciones de temperatura entre el día y la noche. Esto permite que las uvas obtengan el desarrollo de tanino maduro, así como excelentes aromas y la concentración de color. Los suelos son una combinación de tierra arenosa y cenizas volcánicas. El terreno es llano y reciben una excelente exposición a la luz solar.

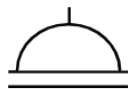
VINIFICACION: Las uvas fueron cosechadas a mediados de marzo. El mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre los 11° a 13°C durante un período de diez a quince días. Después se trasiegan a barricas francesas y americanas donde hacen la crianza por 3 meses. Antes de embotellar, los vinos son, estabilizados y filtrados con cuidado para mantener toda la fruta.



Chardonnay



Nuestro Chardonnay Reserva tiene un color amarillo dorado brillante. Posee intensos aromas a almendras, piña y toques de vainilla. Equilibrado, cremoso y sedoso. Tiene una gran persistencia y una armonía fresca en boca.



Combina muy bien con pescados, mariscos y platos de pastas cremosas.

Servir a 10-12°C



Vinal s.a.s

Carrera 12A # 78-53, Bogotá - Colombia
T: 311.216.9951 / 304.544.7776 / 323.307.4980 / 321.698.6914

SÍGUENOS

