



RESERVA

Chardonnay-Viognier

2020

Viñedos

Del Valle del Maule, este vino tiene su origen en nuestros viñedos de San Rafael, la característica de este Chardonnay Viognier es su intensidad aromática, fresca y estructura.

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% Viognie



Sugerencia de Consumo



10°C



PESCADOS GRASOS



MARISCOS COCIDOS



RISSOTOS Y ANTIPASTOS



QUESOS SUAVES