



VIGÍA

RESERVA

CHARDONNAY

- COSECHA** 1ra semana de Marzo, 2018.
ORÍGEN Valle del Maule, Chile.
CLIMA Mediterráneo con influencia marina.
SUELO Granítico franco arcillo arenoso.
VINIFICACIÓN La fruta es despalillada molida y fermentada en acero inoxidable. Se buscó el frescor, sabor frutal. Vino sin filtrar.
- GUARDA** 8 meses en estanque acero inoxidable y 3 meses en barricas.
COLOR Limpio brillante y cristalino.
NARIZ Refrescante aroma cítrico con notas frutales y florales.
BOCA Fácil de tomar buena acidez que aviva el vino en boca, agradable, pide volver a beber, la fruta es persistente
- TEMPERATURA** Servir entre 12-14°C grados, como aperitivo.
ALCOHOL 12,6° grados.