



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.