

# ALTO TIERRUCA

## GRAN RESERVA



**Pais :** Chile

**Cosecha :** 2022

**D.O :** Marchigüe, Valle de Curicó

**Variedad :** Chardonnay

**Alcohol :** 13.5°

### Cosecha

Las uvas se cosechan durante el mes de marzo cuando alcanzan su máxima expresión.

### Vinificación

Fermentado con levaduras seleccionadas durante 15 a 20 días con temperaturas controladas en torno a los 15°-16°C. Un porcentaje de la fermentación alcohólica es en madera.

### Notas de Cata

Color amarillo con tonos ámbar. En nariz tiene aromas a piña, banana, vainilla y toffee. En boca tiene es un vino amplio y aterciopelado de agradable acidez. Con un final suave.