

# RESERVA ESPECIAL PANUL



**País:** Chile

**Cosecha:** 2022

**Denominación de Origen:** Marchigüe,  
Valle de Curicó

**Variedad:** Chardonnay

**Alcohol:** 13.5°

## Cosecha

Las uvas se cosechan desde la segunda semana de marzo.

## Vinificación

Las uvas se cosechan manualmente y llegan a la bodega donde se realiza el despalillado y son enfriadas a una temperatura aproximada de 10°. Luego, la uva es prensada y se obtiene un mosto que va a un proceso de decantación para obtener un jugo limpio, luego fermenta a temperatura controlada entre 15° y 17° C con levaduras seleccionadas. Un 30% de este vino realiza su fermentación en contacto con madera francesa y se mantiene en contacto con ésta durante 6 meses.

## Notas de Cata

Color amarillo con toques verdosos, brillantes y cristalinos. En nariz es muy intenso con aromas que nos recuerdan frutas tropicales como piña y maracuyá. En boca es muy fresco con una estructura suave y con un largo e intenso final.