

MARCHILE



Pais : Chile

D.O: Valle de Curicó

Variedad : Chardonnay

Cosecha : 2022

Alcohol: 13,5°

Cosecha

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

Vinificación

Fermentado con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable durante 10 a 15 días con temperaturas controladas en torno a los 14°-15°C.

Nota de Cata

Color amarillo brillante. En nariz es un vino con aromas a frutas que nos recuerdan la piña, pera y papaya. En boca tiene un sabor pleno con excelente equilibrio y agradable acidez. Con un final suave.