

ALTO TIERRUCA

RESERVA



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Curicó

Variedades: Chardonnay - Viognier

Colheita: 2022

Álcool: 13,5°

Colheita

As uvas são colhidas a partir da segunda semana de março para o Chardonnay e a partir da segunda semana de abril para o Viognier.

Vinificação

As uvas são colhidas manualmente e chegam à adega onde são desengaçadas e arrefecidas a uma temperatura de aproximadamente 10°. De seguida, a uva é prensada e obtém-se um mosto que passa por um processo de decantação para obtenção de um sumo limpo, que é fermentado a temperatura controlada entre 15° e 17° C com leveduras selecionadas. 30% deste vinho fermenta em contato com madeira francesa e permanece em contato com ela por 6 meses.

Notas de degustação

Cor amarela com toques esverdeados, brilhantes e cristalinos. Este Chardonnay-Viognier é muito intenso no nariz com um caráter frutado, aromas que nos lembram frutas doces maduras como banana e abacaxi, com notas suaves de coco e baunilha. Na boca é muito fresco com uma estrutura suave e um final longo e intenso a lembrar frutos tropicais.