

# MARCHILE



**País:** Chile

**Denominação de Origem:** Marchigüe,  
Vale do Curicó

**Variedade:** Chardonnay

**Colheita:** 2022

**Álcool:** 13,5°

## Colheita

As uvas são colhidas durante o mês de março quando atingem sua expressão máxima.

## Vinificação

Fermentado com leveduras selecionadas em tanques de inox por 10 a 15 dias com temperatura controlada em torno de 14°-15°C.

## Notas de degustação

Cor amarela brilhante. No nariz é um vinho com aromas de fruta que nos lembram ananás, pêra e papaia. Na boca apresenta-se cheio de sabor com excelente equilíbrio e agradável acidez. Com acabamento liso.