

RESERVA ESPECIAL PANUL



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Curicó

Variedade: Chardonnay

Colheita: 2022

Álcool: 13,5°

Colheita

As uvas são colhidas a partir da segunda semana de março.

Vinificação

As uvas são colhidas à mão e chegam à vinícola onde são desengaçadas e resfriadas a uma temperatura de aproximadamente 10°C. Depois, as uvas são prensadas e obtido um mosto que passa por um processo de decantação para obter um suco limpo. O suco é então fermentado a uma temperatura controlada entre 15° e 17° C com leveduras selecionadas. A 30% desse vinho é fermentado em contato com madeira francesa e mantido com ela por 6 meses.

Notas de degustação

Cor amarela com notas esverdeadas, brilhante e cristalina. No nariz, é muito intenso, com aromas que lembram frutas tropicais, como abacaxi e maracujá. Na boca é muito fresco, com uma estrutura suave e um final longo e intenso.