

Pailimo



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Curicó

Variedade: Chardonnay

Colheita: 2023

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.