

Bicentenario

Chardonnay | Cosecha 2009

NOTAS DE CATA

Este vino presenta un elegante color amarillo con tonalidades oro, con seductores aromas a fruta tropical tales como banana, piña e interesantes notas a miel. Su guarda en barricas de roble americano hace resaltar delicadas notas tostadas en nariz. En boca se presenta fresco, de gran estructura y agradable final.

Variedades

100% Chardonnay. Variedad de suelo franco arcilloso.

Cosecha

Manual entre el 24 y 31 de marzo de 2009.

Guarda

80% fermentado en barricas de roble americano y guardado durante 6 meses. 20% se mantuvo en tanques de acero inoxidable, con la finalidad de aumentar su carácter aromático.



Maridaje

Este vino es un excelente compañero para una amplia gama de pescados horneados y a la plancha, centolla y camarones. Recomendable también con carnes blancas y quesos maduros.

Cómo servir

Entre 12°C (53,6°F) a 14°C (57,2°F).

Capacidad de guarda

Hasta el año 2015, conservado a temperaturas entre 16°C (60,8°F) y 17°C (62,6°F).

Alcohol: 13,5% v/v

pH: 3,4

Azúcar residual: 3 g/l

Formato de exportación: 12 x 750 cc