

Evolución

Chardonnay | Cosecha 2010

NOTAS DE CATA

Este Chardonnay posee un fino y hermoso color amarillo pajizo. Su aroma evoca bananas, miel y sugerentes notas a piña y mango. En boca presenta un gran final.



Variedades
Chardonnay. Variedad de suelos franco
arcillosos.

Origen
Valle del Maule, Chile.

Cosecha
Manual, entre el 16 y 30 de marzo de 2010.

Maridaje
Es un excelente acompañante de platos del
mar y de gran variedad de quesos, también
como aperitivo.

Cómo servir
Entre 12°C (53,6°F) a 14°C (57,2°F).

Capacidad de guarda
Hasta el año 2014.

Alcohol: 12,5% v/v
pH: 3,35
Formato de exportación: 12 x 750 cc, 24 x 375 cc