

# BICENTENARIO®

de CHILE

## CHARDONNAY

### — Notas de Degustação

Este vinho tem uma cor amarelo ouro, com aromas de frutas tropicais, como banana e abacaxi, assim como notas interessantes de mel. Graças ao seu envelhecimento em barris de carvalho, apresenta-se agradável com muitas notas tostadas ao nariz. Na boca, os resultados são frescos, com boa estrutura e um final delicado.

### — Variedades

100% Chardonnay. Variedade de solo franco argiloso.

### — Envelhecimento

60% em barricas de carvalho americano e francês e armazenado entre 8 a 12 meses.

### — Colheita

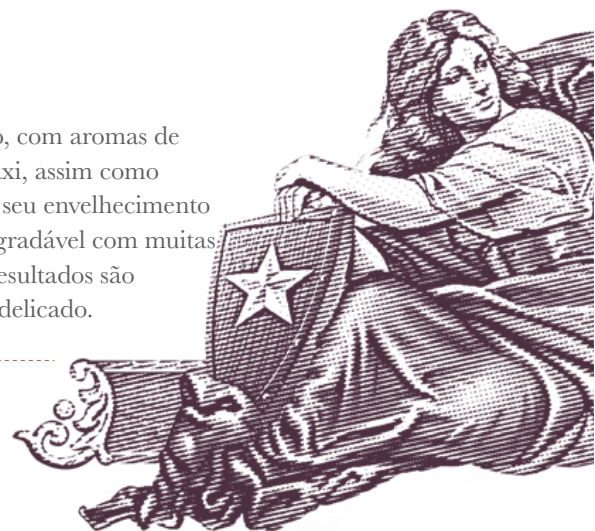
Manual.

### — Harmonização

Este vinho é um excelente companheiro para uma grande variedade de peixes assados ou grelhados, santola e camarões. Recomenda-se também com carnes brancas e queijos maturados.

### — Serviço

Entre 12°C (53,6°F)  
e 14°C (57,2°F).



FORMATO DA EXPORTAÇÃO / 6 x 750 cc

ALCOOL / 13,5% v/v