

BICENTENARIO

CHARDONNAY

NOTAS DE CATA

Este vino presenta un elegante color amarillo con tonalidades oro. Posee seductores aromas a fruta tropical tales como banana, piña y sutiles notas a miel. Suave tostado producto de su guarda en barricas. Balanceada expresión, buen volumen y suaves taninos. Sutiles notas lácticas y un elegante final.



VARIEDADES

100% Chardonnay. Variedades de suelo franco arcilloso, de origen granítico.

ENVEJECIMIENTO

60%, por un período de 8 a 12 meses en barricas de roble americano y francés.

COSECHA

Uvas cosechadas manualmente.



MARIDAJE

Excelente compañero para una amplia gama de pescados horneados y a la plancha, centolla y camarones. Recomendable también con carnes blancas y quesos maduros..

SERVICIO

Servir entre 12°C a 14°C (53.6°F a 57.3°F)

FORMATO DE EXPORTACIÓN · 750 cc

ALCOHOL · 13.5% v/v

