

Reserva Chardonnay

CARACTERÍSTICAS

Denominación de Origen: Valle de Casablanca.

VINIFICACIÓN

Una vez que llegaron las uvas a la bodega se prensaron y el jugo obtenido fue limpiado. Luego, se realizó la fermentación alcohólica a bajas temperaturas durante 20 días en tanques de acero inoxidable. A continuación, se hizo un desborde donde se dejaron sólo las lías finas. Finalmente, el 70% del vino tuvo contacto con roble francés y el resto se mantuvo con sus lías finas en suspensión durante 4 a 6 meses.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Amarillo pálido.
Nariz: Destacan aromas a manzanas verdes, duraznos blancos, melocotón y avellanas.
Boca: Gran ataque, jugoso, volumen medio y un largo final.
Temperatura de Servicio: 8 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13,5%.
pH: 3,4.
Acidez total g/L (C₄H₆O₆): 6,1.
Azúcar residual (g/L): 2,0.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Ideal para maridar pastas con salsas a base de queso, carnes blancas y pescados grasos como el salmón y la trucha.

