



## Varietal Chardonnay

### VINIFICACIÓN

Una vez que la uva llegó a la bodega se despalilló y posteriormente se maceró en frío de 4 a 6 horas para potenciar la expresión aromática. Se prensó a baja presión y el jugo obtenido se desborró, el cual luego se inoculó con levaduras seleccionadas. Finalmente, se fermentó en contacto con roble durante 15 días a una temperatura no superior a los 15 °C para preservar la tipicidad aromática de la variedad.

### NOTAS DE CATA

Aspecto:	Amarillo con destellos dorados.
Nariz:	Aromas tropicales de durazno, piña y plátano mezclados con toques dulces de vainilla.
Boca:	Balanceado y de buena acidez, con una sensación frutal que provoca un largo y agradable final.
Temperatura de Servicio:	10 - 12 °C.

### SUGERENCIA DE MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados y pastas con salsas a base de crema.

