

TARAPACÁ VARIETAL

CHARDONNAY

D.O. VALLE CENTRAL



VINIFICACIÓN: Las uvas fueron cosechadas de noche a baja temperatura para evitar la oxidación. Posteriormente, se sometieron a un breve prensado, donde el jugo de las uvas fue limpiado por decantación en tanques de acero inoxidable previo al inicio de la fermentación alcohólica, la cual se realizó durante 15 a 20 días a una temperatura cercana a los 14 °C, lo que permitió mantener la tipicidad varietal. Luego, la fermentación alcohólica se realizó en contacto con roble y se mantuvo durante un mes luego de terminada la fermentación. Finalmente, no se realizó fermentación maloláctica con el fin de preservar su refrescante acidez.

NOTAS DE CATA:

Aspecto:

Amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz:

De aromas intensos, francos y frescos, donde destacan las notas a plátano y durazno mezcladas con leves dejos tostados.

Boca:

Suave, equilibrado y refrescante.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:



Mariscos



Comida India



Pastas y ensaladas

TEMPERATURA DE SERVICIO:

10- 12 °C