



VISTAMAR

Cool Intensity

BRISA

Chardonnay 2017

Denominación de origen

Valle Central

Clima templado de tipo mediterráneo con gran amplitud térmica. Los suelos varían desde franco-arenosos a arcillosos, de pedregosidad, humedad y altitud variables.

Información de cosecha y vinificación

Este vino combina la gran expresión aromática y de sabores de la uva proveniente de los diferentes microclimas del Valle Central, obteniéndose un vino fresco, suave y muy frutal.

Descripción del vino

Color: amarillo pálido brillante.

Aroma: limpio y frutal, destacan las peras maduras y delicadas notas cítricas.

Sabor: frutoso, fresco, redondo y envolvente.

Temperatura de consumo: 8 -10°C.

Maridaje: pollo o pavo, crustáceos gratinados y pescados con cremas.



Directora Enológica: Irene Paiva

Análisis

Alcohol: 13%

pH: 3.11

Acidez Total: 5.74 g/L tartaric acid

Azúcar Residual: 7.31 g/L.

