



VARIETALES:
Chardonnay

D.O.: Valle de Colchagua

Los vinos producidos en el Valle de Colchagua, muestran un notable equilibrio y excelente concentración.

VINIFICACIÓN:

Las uvas son cosechadas a mano y transportadas a la bodega en bins plásticos de 450kg de capacidad.

Los bins se descargan directamente en cintas transportadoras y se someten a una selección de racimos antes de ser cuidadosamente despalilladas y ligeramente molidas. Luego son dirigidas a las cubas de fermentación.

CATA:

Color: Delicado color amarillo claro con un toque de verde.

Aroma: Presenta aromas clásicos de carácter tropical, como Banana y Piña, además de notas cítricas como Manzana verde y Pera.

Sabor: Resulta un vino de gran potencia aromática y una boca con vibrante acidez y nervio, balanceada con el volumen y cremosidad aportado por la breve permanencia en sus borras finas.