

CHARDONNAY 2021

CHARDONNAY

100% Valle del Itata , Coelemu

Botellas: 3.491

Envasado: 12 Octubre 2022

Análisis:

Alcohol 14.5%

PH 3.2

Acidez total (tart.) 7.9

Azúcar residual 2.8

Crianza:

17 meses en crianza de roble francés

Nota de Cata:

Color dorado medio con ribetes verdosos leves. Aromas a crema, papaya madura, galleta de gengibre, mantequilla.

En el paladar es cremoso, con notas lácticas y una acidez presente que entrega frescos y perfecto balance final.



mariscos a la parmesana, caldos de pescado, pastas cremosas rellenas, pasteles de mariscos, pescados, huevos benedictinos.

Tipo de suelo:

Granítico

Rendimiento:

10 ton/ há

6 hl/há

Tipo de viñedo:

Espaldera baja

Año de plantación: 2013

