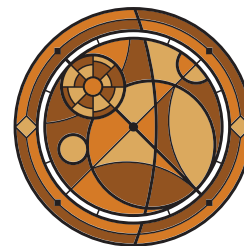


RESERVA

Vitral



CHARDONNAY 2016

VARIEDAD: Chardonnay.

ORIGEN: Coquimbo, Valle de Aconcagua. Valle Central.

VENDIMIA: Cosecha manual y mecánica.

Marzo - Abril.

SUELO: Aluvial. Lomajes suaves y ladera de cerros.

CLIMA: Fresco, con una pronunciada influencia costera.

GUARDA: : 6 meses en barrica de roble francés y en depósitos de acero inoxidable.



COLOR: Amarillo limón claro.

AROMA: Fresco y frutal, con notas cítricas, piña y durazno. Suaves notas de roble tostado

SABOR: En boca es elegante y redondo, de textura cremosa y una acidez chispeante.



ALCOHOL: 13,5%

AZÚCAR RESIDUAL: 3,09 g/L

ACIDEZ TOTAL: 6,45 g/L

pH: 3,29.



ACOMPaña:

Pescados y mariscos, en especial salmón, ostras y camarones a la parmesana, quesos y carnes blancas con salsas cremosas.



VIÑA MAIPO

WWW.VINAMAIPO.COM