

MONTAÑA

- DE CHILE -

Classic

- CHARDONNAY -

VARIEDADE

Chardonnay

ORIGEM

Valle Central, Chile.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO



Cor amarela palha com reflexos dourados.



Intensas notas florais, baunilha e flor de acácia.



Entrada de boa acidez e corpo médio, com notas de frutas exóticas ao final.

HARMONIZAÇÃO



Peixes, Carnes Brancas

SERVIR A



6 8-10°C 20

CONDIÇÕES DE GUARDA ÓTIMA

Temperaturas: 8°C a 20 °C

Umidade: 65% a 75%

Sem luz direta na garrafa.

POTENCIAL DE GUARDA

2 anos.



SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaladeira vertical e latada

SOLO

Maioria solos profundos de textura franco-argilosa.

CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas e uma ampla variação entre temperaturas diurnas e noturnas.

COLHEITA

Colheita manual e mecanizada. Primeira quinzena de Março.

VINIFICAÇÃO

Prensado direto e fermentação entre 16°C e 18°C.

GUARDA

Em tanques de aço inoxidável sobre suas borras finas até ser engarrafado.