

VISTAMAR BRISA CHARDONNAY



VARIETALES:

Chardonnay

ORIGEN

Valle Central. Presenta un clima templado, de tipo mediterráneo con una gran amplitud térmica. Los suelos varían desde franco-arenosos a arcillosos y pedregosos con humedad y altitud variables.

VINIFICACIÓN

Este vino combina la gran expresión aromática y los sabores de uvas provenientes de diferentes sectores del Valle Central, cuyos microclimas entregan vinos frescos suaves y muy frutales.

NOTA DE CATA:

COLOR: brillante amarillo pajizo.

AROMA: limpio y frutal, con expresión de peras maduras y delicadas notas cítricas

SABOR: frutoso, fresco, redondo y envolvente.

MARIDAJE:

Pollo o pavo, crustáceos gratinados y pescados con salsas cremosas.

ORIGEN:

Alcohol: 13%, pH: 3.26

Acidez total: 3.95 g/lit

Azúcar Residual: 4.12 g/lit

D.O.: Valle Central

PRESENTACIONES:

375 ml & 750ml