



D.O.: Valle de Parras

VARIETALES:
Chardonnay

CATA:
Vista: Color paja claro con reflejos verdosos. Brillante y elegante que nos transmite su juventud.

Nariz: Gran personalidad cargada hacia frutas tropicales como piña y guayaba que aparecen en primera escena. Miel, hojas de manzanilla, notas de suelo mojado y minerales propiciados por el manejo orgánico.

Boca: Frescura inmediata proporcionada por su generosa pero equilibrada acidez. Vino balanceado en su estructura. Buen sabor y permanencia.

VINIFICACIÓN:
Fermentación entre 12-15°C en tanques de acero inoxidable.

MARIDAJE:
Perfecta armonía con pato a la naranja, carnes blancas en salsas cremosas, salmón con cítricos y postres extraordinarios como pastel de queso con maracuyá y pay de limón.

Temperatura ideal: 8–10°C

