



CANTO ANDINO

VINEYARDS WITH SPIRIT

CHARDONNAY GRAN RESERVA

CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600 mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

Edad del viñedo: 10 años

Sistema conducción: Espaldera

Rendimiento: 8 Toneladas / Ha

Tipo Cosecha: Cosecha manual en la primera mitad de Marzo.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionadas.

La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 14 - 16°C. La fermentación es terminada en barricas de roble. Fermentación Maloláctica al 50%.

Extracción: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.

NOTA DE CATA

Visual: Color amarillo verdoso con toques dorados.

Nariz: Aromas intensos a piña, pera y vainilla.

Boca: La entrada en boca es graso, con una acidez agradable y sutiles toques a madera con un final prolongado.

Maridaje: Mariscos, pescados grasos, ceviches y pastas.

Tº de servicio: 10 - 12°C

