



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.
T° de servicio: 10 - 12°C*

