



CHARDONNAY

COSECHA

2019

ORIGEN

Chile

COLOR

Suave amarillo verdoso, con reflejos dorados y brillantes.

AROMA

Fresco, mostrando desde un principio su carácter frutal. Notas a piña y duraznos junto a suaves toques a avellanas que son aportados por la barrica francesa.

PALADAR

Vino de buena estructura, con excelente balance y fresca y viva acidez, de cuerpo medio con un largo y final seco, donde aparecen notas a peras verdes y sutiles toques de durazno blanquillo, complementados con notas tostadas.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar pescados delicados como corvina, lenguado y turbot, preparados a la plancha con salsas cremosas o alcaparras o hierbas.