



VISTAMAR



# RESERVA

CHARDONNAY | 2020  
VALLE DEL MAULE

## VIÑEDO

Las uvas para este vino provienen del sector de Yerbas Buenas, ubicado en la precordillera andina del Valle del Maule. Allí, los suelos son de origen aluvial y textura franca, arcillosa y arenosa, con presencia de gravas. La cercanía a la cordillera genera un microclima que permite la producción de uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. Estas se cosechan en su exacto punto de madurez, en forma mecánica y con selección de bayas.

## VINIFICACIÓN

Una vez prensadas las uvas, el jugo se decanta a bajas temperaturas para obtener un mosto de gran limpidez. La fermentación se realiza con levaduras seleccionadas en estanques de acero inoxidable a temperaturas en torno a los 14° C. Con el fin de preservar su frescor y aumentar su cremosidad y volumen en boca, el vino se mantiene sobre sus borras finas hasta la embotellación.

## NOTA DE CATA

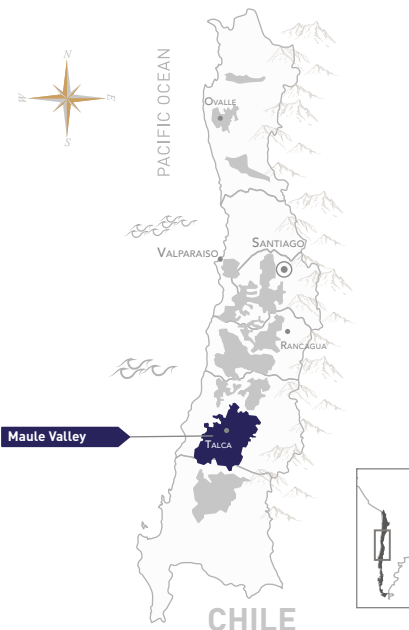
**Color:** amarillo pajizo y brillante.

**Aroma:** de carácter cítrico, con notas frutales que recuerdan a peras, manzanas verdes y piña fresca.

**Sabor:** vino fresco, frutal y equilibrado. De cuerpo medio, cremoso y con buena persistencia.

**Maridaje:** ideal para acompañar carnes blancas, mariscos y pescados más bien grasos, de sabores intensos, como salmón ahumado, albacora y corvina.

**Temperatura de servicio:** 8 - 10° C



### Origen:

Valle del Maule

### Cepa:

Chardonnay

### Análisis:

Alcohol: 13.5%

pH: 3.42

Acidez total: 3.72 g/L

Azúcar Residual: 5.95 g/L

2020

