VISTAMAR

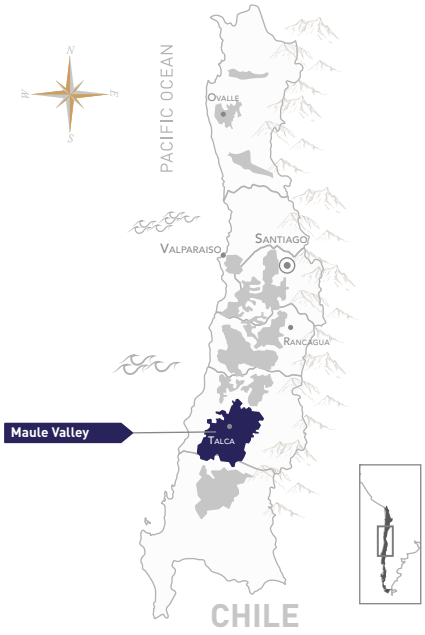
RESERVA

CHARDONNAY | 2021

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

2021 ✓

Análisis:

Alcohol:	13%	✓
pH:	3.41	✓
Acidez total:	4.09 g/L	✓
Azúcar Residual:	4.90 g/L	✓

MORANDE WINE GROUP

FT04022022

WWW.VISTAMAR.CL
MORANDEWINEGROUP