



VISTAMAR

Brut

CEPAS

CHARDONNAY

ORIGEN

VALLE DEL LIMARÍ

ORIGEN

Las uvas de este espumante provienen del Valle del Limarí, el cual tiene un clima particular, ya que no presenta lluvias en primavera y verano. Por ende, tiene un cielo limpio distintivo, alta radiación UV y vientos frescos debido a la influencia marina.

El suelo del Valle de Limarí se distingue por su mineralidad, que aporta al terroir características únicas como acidez fina y aromas inigualables. Este espumante Charmat chispeante presenta una burbuja fina, persistente y de gran suavidad.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Método de Vinificación: Charmat.

Color: Este fresco y delicado espumante Charmat tiene un color amarillo brillante con un tono dorado.

Aroma: Los aromas evocan notas frutales intensas y persistentes con un toque cremoso, como mantequilla.

Sabor: En boca tiene buen cuerpo y una acidez equilibrada, que le da frescor y un largo final, lo que lo convierte en un vino único, elegante y muy fresco.

Maridaje: Ideal como aperitivo, o acompañado de platos de pescado y marisco, quesos, carne blanca o pasta. Marida muy bien también con postres.

T° de Servir: idealmente entre 7 ° C y 9 ° C.



D.O.: Valle del Limarí

Cepas:
Chardonnay

Análisis

Alcohol: 12 %
pH: 3.3
Acidez total: 4.9 g/L
Azúcar residual: 5 g/L



WWW.VISTAMAR.CL



VI-A-MORAND-S.A.

