

CORDILLERA

de los Andes®

Chardonnay 2016

VALLE DE LIMARÍ

VARIETADES: Chardonnay

ÉPOCA DE VENDIMIA: Desde el 26 de Febrero al 5 de Marzo

ORIGEN: Valle Limarí

NOTA DE CATA

Aroma fresco y frutal, en el que destacan notas de melocotón, ciruela blanca y pomelo, con toques de avellana tostada. Paladar mineral, de gran volumen y elegante acidez con presencia de ricos aromas frutales que se prolongan en boca, con un post gusto fresco y feliz.

GASTRONOMÍA

Sublime con el caviar, ideal para acompañar la trucha y el salmón ahumado, los mariscos frescos y todo tipo de pescado al horno y en salsa.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13° PH: 3,2

Acidez total: 6,6 grs. /l (tartárico) AR: 1,7 gr. /l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: ----

Tiempo de fermentación: 18 días

Temperatura de fermentación: 17°C

CRIANZA

27% fermentado en barrica de roble de nevers y envejecido durante 9 meses.

Fecha de embotellado: Febrero 2018

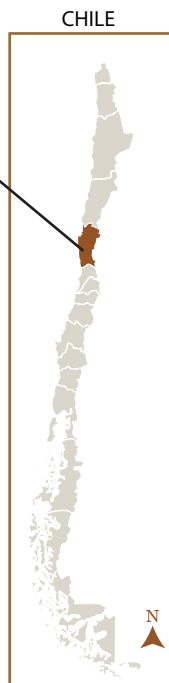
PUNTUACIONES Y PREMIOS

Añada 2014 - 92 Puntos, James Suckling 2016 - USA

Añada 2014 - 91 Puntos, Guía Descorchados 2016 - Chile

Añada 2013 - Medalla de oro, Mundus Vini 2016 - Alemania

Añada 2013 - 91 Puntos, Guía Descorchados 2016, Chile



Valle de Limarí



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl