



**MIGUEL TORRES**

Pioneer in Chile since 1979

*Chile*

## CORDILLERA CHARDONNAY 2017

Na busca de lugares que permitiram elaborar vinhos excepcionais, o Valle del Limari, é onde foi encontrada uma especial expressão de Chardonnay.



### VISUAL

Amarelo citrino.



### AROMA

Complexidade aromática, marcada por notas florais, pêssego e lichia.



### PALADAR

Na boca é fresco, com saborosa acidez e certa salinidade, que representa o selo dos solos calcários de Limari.



### CASTAS

100% Chardonnay

### VINIFICAÇÃO

Prensadas: cluster inteiro. Tipo de fermentação: fermentação alcoólica 65% em depósitos de aço inoxidável, 35% de barris de carvalho francês. Tempo de fermentação: 18 dias. Temperatura de fermentação: 17 ° C

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13%

Estágio: 9 meses em barricas de carvalho francês. 30% segundo e mais usos, 5% barrica nova.

### FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 446 | EAN: 8410113006479