

CORDILLERA CHARDONNAY 2024

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



Visual

Amarelo citrino



Aroma

Grande complexidade aromática, muito intensa, marcada por notas minerais, florais, cítricas e de lichia.



Paladar

Na boca é cremoso, fresco, com uma acidez suculenta, intensa e certa salinidade que exprime o solos de calcário do Limari.

Castas

100% Chardonnay (Valle del Limari)

Vinificação

Prensadas cluster inteiro. Fermentação alcoólica 100% em carvalho francês, durante 19 dias. Em temperaturas de 18 a 20°C.

Informação técnica

Álcool: 13,5%

Estágio: 100% em barricas de carvalho francês durante 9 meses dos quais 90% dos quais são de segundo uso ou mais, e 10% são barris novos.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 446 | EAN: 8410113006479

