

CORDILLERA CHARDONNAY 2023

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
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: 40% em fudres de carvalho de segundo uso, 60% em barricas de carvalho francês durante 7 meses, dos quais 48% é de segundo ou mais usos, e 12% em barricas novas.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 446 | EAN: 8410113006479

