

CORDILLERA CHARDONNAY 2025

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

Tipo de fermentação: Fermentação alcoólica em barricas de carvalho 100% francês, com leveduras nativas.

Duração da fermentação: 19 dias

Temperatura de fermentação: 18°C – 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