

Notas de Cata

Amarillo dorado brillante. En nariz es complejo, con aromas a duraznos maduros y damascos. En boca es redondo, de buen cuerpo y excelente acidez, con notas a damascos, flores silvestres y duraznos.

Cepa

35% Sauvignon Blanc, 35% Chardonnay,
15% Viognier, 15% Sauvignon Gris.

Origen

Parcela pre-seleccionadas del Valle de Colchagua.

Cosecha

100% Cosecha manual.

Vinificación

Ingreso de las uvas a la cámara de frío a 3°C. Selección manual del racimo previo al prensado de la uva entera. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 15 a 20 días dependiendo de la variedad las cuales se fermentan por separado. Trabajo de lies en estanque.

Guarda

30% de la mezcla pasa por barrica durante 6 meses.

Maridaje

Este exuberante y delicado vino, acompaña muy bien los pescados grasos como el atún, el mero y la albacora, también mariscos como los locos, machas a la parmesana y el chupe de centolla. Delicioso con carnes blancas como el pollo y el pavo.

Premios

91 POINTS DESCORCHADOS WINE GUIDE CHILE 2014.
GOLD CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2010.
90 POINTS INTERNATIONAL WINE REVIEW 2010.
90 POINTS STEPHEN TANZER'S INTERNATIONAL WINE CELLAR 2009.

