



VSE Reserva

Chardonnay

10,000 cajas



COSECHA & ENSAMBLAJE

100% Chardonnay.
Enólogo: Horacio Vicente

CLIMA & SUELO

El cultivo de viñedos en altura (870 m.s.n.m) permite una progresiva y gentil maduración de las uvas. Los días cálidos y la brisa fresca que desciende de la cordillera de Los Andes, son la clave de la elegancia que distingue a los vinos del Valle de Aconcagua. El suelo arcilloso presenta una mediana a baja fertilidad, y un subsuelo de buen drenaje.

PROCESO

El 70% del vino se fermentó en estanques de acero inoxidable con temperatura controlada (14°-16°C), y el 30% restante en barricas francesas y americanas. Antes de salir al mercado, el vino es guardado en botella al menos 3 meses.

DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol:	13,0	% por vol.
Acidez total:	5,4	g/L (Tartárico)
pH:	3,6	
Azúcar residual:	2,4	g/L

*los datos de análisis pueden variar de un lote a otro

Degustación

Un vino elegante que combina aromas a durazno blanco, piña y roble cremoso. Bien integrado, lleno de frescura frutal y de vigor.

Maridaje Sugerido

Un vino atractivo que puede ser disfrutado sólo y acompañado de pescados livianos o mariscos.
Servir entre 10° y 12° C.

Prensa y Premios