Valle de Aconcagua

Cerro Nevado – Chardonnay

Chile, heredero de la tradición vinícola española, ha sabido aprovechar su geografía única para crear vinos de carácter excepcional. Desde las frescas brisas del Pacífico hasta las cálidas laderas andinas, cada terruño entrega notas únicas a variedades clásicas. Descubre con Cerro Nevado la diversidad y excelencia de los vinos chilenos.

Region:

Las uvas proceden del Valle del Aconcagua unas de las principales zonas vitivinícolas de Chile. Las condiciones climáticas son similares a las de la zona mediterránea, con veranos cálidos y secos e inviernos cortos y suaves. Por su proximidad al mar, existe una humedad permanente con nieblas matinales lo que conlleva unas maduraciones lentas y unos vinos de gran calidad.

VARIEDAD: Chardonnay	ESTILO: Vino tranquilo
GRADUACIÓN ALOHÓLICA: 12.5%	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO: Servir entre 8-10º C

Notas de cata

Precioso color amarillo limón con aromas frescos a cítricos. En boca conserva las notas de frutas cítricas y sabores dulces de melón, con la intensidad clásica de esta variedad de uva.

Maridaje

Disfruta de la frescura y vivacidad del Sauvignon Blanc chileno maridado con mariscos, la delicadeza de la comida japonesa o la suavidad de los quesos.

Información técnica

La vendimia se realiza en el momento preciso para expresar todo el potencial del afamado Chardonnay del Valle del Aconcagua. Después de un despalillado y una maceración suave del mosto con sus hollejos a baja temperatura, se fermenta en frío, por debajo de los 13º durante más de 20 días. EL vino se mantiene durante 60 días en contacto con sus lías finas para redondear la boca.