



Valle de Aconcagua La Prensa Chardonnay

Cada mañana, entre montañas y niebla, Tomás repartía más que periódicos: llevaba el mundo a cada puerta. En su ruta, las noticias no eran solo papel, eran conexión. Un acto simple, convertido en un acontecimiento diario.

Region:

La vendimia se realiza en el momento preciso para expresar todo el potencial del afamado Chardonnay del Valle de 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 13° durante más de 20 días. EL vino se mantiene durante 60 días en contacto con sus lías finas para redondear la boca.

VARIEDAD:
Chardonnay

ESTILO:
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALOHÓLICA:
12.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:
Entre 8 y 10 °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

El aliado perfecto para disfrutar con mariscos frescos, sushi y quesos cremosos.

Información técnica

La vendimia se realiza en el momento preciso para expresar todo el potencial del afamado Chardonnay del Valle de 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 13° durante más de 20 días. EL vino se mantiene durante 60 días en contacto con sus lías finas para redondear la boca.