Las Alturas – Chardonnay

Desde las cumbres nevadas hasta las laderas del Valle Central, nuestros vinos reflejan la altitud y la pureza de los viñedos chilenos. Las Alturas evoca la conexión con la naturaleza en su estado más puro. Un sabor único, nacido de la pasión y la tradición, que te conecta con la esencia misma de la cordillera andina.

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

Combina a la perfección con mariscos como langostinos, camarones, vieiras y pescado blanco a la plancha o al horno. También con carnes blancas, como el pollo al horno o pavo a las finas hierbas, pasas cremosas o quesos suaves.

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 13º durante más de 20 días. El vino se mantiene durante 60 días en contacto con sus lías finas para redondear la boca.