



## Valle de Aconcagua 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 8-10° 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

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