Pico Andino – Chardonnay

Pico Andino te invita a disfrutar de una vista y un vino único. Hecho a partir de uvas de viñedos que crecen acunados entre las imponentes cumbres de Los Andes.

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: 13%	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO: Entre 10 y 12 °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

Quesos suaves, verduras asadas, guisos suaves y pescados grasos

Información técnica

Mediante una cosecha programada con precisión, aseguramos la óptima expresión varietal. Tras el despalillado, realizamos una maceración en frío de 6 horas para extraer aromas primarios. Posteriormente, el mosto es prensado suavemente y fermentado a 15°C, garantizando así un vino fresco y elegante.