



Valle Central Pico Andino – White Blend

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 Central 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, Sauvignon blanc

ESTILO:

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALOHÓLICA:

12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:

Entre 10 y 12 °C

Notas de cata

Flores blancas, hierba fresca, notas cítricas y melocotón al final.
Boca suave y persistente, refrescante, fresco y jugoso.

Maridaje

Ostras, carppaccio de atun, camarones al ajillo y platos de mar condimentados

Información técnica

Elaborado a partir de una meticulosa selección de uvas Chardonnay y Sauvignon Blanc, cosechadas por separado para optimizar la expresión varietal de cada una. Las uvas fueron sometidas a una maceración en frío durante 6 horas para extraer aromas y sabores frutales. Posteriormente, se realizó un prensado suave y una clarificación de los mostos a baja temperatura. La fermentación alcohólica se llevó a cabo a una temperatura controlada de 15°C, preservando la frescura y la aromaticidad del vino. Finalmente, se realizó un ensamblaje de los vinos base para obtener un blend equilibrado y complejo