



CASA AMADA

Reserva Chardonnay

2018

Notas de Cata:

Dorado brillante con matices verdes. En nariz, elegante, con notas a bananas y peras dulces, delicadamente fumé. En boca es suave y equilibrado con notas a duraznos blancos. Agradable y largo final.

Cepas:

100% Chardonnay.

Origen:

100% de uvas provenientes de viñedos propios con D.O Valle de Colchagua, producido y embotellado en origen.

Vinificación:

Selección manual y prensado del racimo entero. Desborre por decantación natural después de 24 horas. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 15 días a temperatura de 14°C a 15°C. Trabajo de lías en estanque, 35% del vino realiza fermentación maloláctica en barricas de roble frances.

Guarda:

35% envejecido en barricas de roble francés por 3 meses y 65% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje:

Sus aromas, textura delicada y gran frescor permiten acompañar muy bien la centolla en salsa verde, locos con mayonesa, chupe de jaiba y pescados grasos como la palometa.

