



CASA AMADA

Gran Reserva Chardonnay

2018

Notas de Cata:

Color pajizo pálido con matices dorados. En nariz, aromas a frutas tropicales. En boca cremoso, con notas a duraznos frescos y una rica refrescante acidez. Largo y agradable 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 a 20 días a temperatura de 14°C a 15°C. Trabajo de lías en estanque.

Guarda:

50% envejecido en barricas de roble francés por 6 meses y un 10% de este con fermentación maloláctica.
50% en estanques de acero inoxidable

Maridaje:

Su delicada y sedosa textura lo hace ideal para acompañar platos como el caldillo de congrio, machas a la parmesana, atún a la grilla con vegetales asados y pastas en base a salsas blancas.

