



# CASA AMADA

Chardonnay

2018

**Notas de Cata:**

Color amarillo claro. En nariz se aprecian notas a frutas tropicales y a duraznos. En boca de rica y refrescante acidez con un toque de platano. Final persistente.

**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 despues 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.

**Guarda:**

10% es guardado por 3 meses en barricas de roble francés. 90% en acero inoxidable.

**Maridaje:**

Por su estructura y frescor este Chardonnay es ideal acompañarlo con pastel de jaiba, chupe de centolla y pescados grasos como la albacora y el atún.

