

RIO ALTO

WINE OF CHILE

Classic
Chardonnay

20,000 cajas



COSECHA & ENSAMBLAJE

100% Chardonnay.
Enólogo: Horacio Vicente

CLIMA & SUELO

Suelo franco y arcilloso, de mediada a baja fertilidad, con subsuelo de buen drenaje.

PROCESO

Fermentado en estanques de acero inoxidable con temperatura controlada (14°C-16°C). Para preservar sus características varietales y mantener su fresca acidez, este vino no se guarda en roble, ni realiza fermentación maloláctica.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:	13,7	% por vol.
Acidez total:	6,1	g/L (Tartárico)
Acidez volátil:	0,36	g/L (Acético)
pH:	3,35	
Dióxido de azufre total	25	mg/L
Azúcar Residual:	3,0	g/L

*datos de análisis pueden variar de un lote a otro

Degustación

Con brillantes destellos dorados, y aromas a frutas tropicales, son seguidas por un cuerpo medio y permanentes notas florales.

Maridaje sugerido

La combinación de aromas a fruta tropical y un cuerpo medio hacen de este vino un perfecto acompañante para mariscos y pescados.

Servir entre 12°C y 14°C.

Capacidad de guarda: beber desde ya.