

Viña Chocalan

KOAN SPECIAL RESERVE CHARDONNAY

Valle de San Antonio, Chile



VIÑA

CHOCALAN

VIÑEDOS FAMILIARES

UVAS: 100% Chardonnay

TIPO: Branco seco

VINIFICAÇÃO: A colheita foi feita manualmente na última semana de março. Pré fermentação a frio com as casacas por 8 dias. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, com temperaturas entre 13°C e 15°C, com leveduras selecionadas. Posterior maceração fermentativa durante 50 dias. 20% do vinho permaneceu por 2 meses em barricas de carvalho francês.

COMENTÁRIOS: Cor amarelo claro, aromas de pêra e abacaxi. É concentrado na boca e equilibrado com uma acidez refrescante. Vinho jovem, frutado, de corpo médio, versátil e amigável. Com ótima expressão e estrutura de frutas; Esse vinho têm a madeira precisa fornecida por uma pequena parte dos vinhos que vêm dos barris.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10°C

HARMONIZAÇÃO: Frutos do mar, peixes delicados, saladas ou sozinho, como aperitivo.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554