



## Chardonnay Semillon

2018

### Notas de Cata:

Color amarillo. En nariz es vivaz, con aromas a frutas tropicales. En boca, de buena acidez y notas a plátanos. Agradable final.

### Cepas:

85% Chardonnay, 15% Semillon.

### Origen:

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

### Vinificación:

Selección manual del racimo previo al prensado de uvas enteras. Desborre por decantación natural a las 24 horas. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 15 a 20 días a temperatura de 15°C-18°C. Trabajo de lías en estanque 2 veces a la semana hasta una semana antes de embotellar.

### Maridaje:

Este aromático vino acompaña bien los pescados y los mariscos como ostiones y machas a la parmesana, pollo a la grilla o una fresca ensalada César.

