



CHADORNAY

2020

Composición varietal:

Chardonnay 100%
Valle Itata Costa, Coelemu

Análisis:

Alcohol 14.0%
pH 3.4
Acidez total 5.6
Azúcar residual 2.7

Crianza:

17 meses barrica de roble francés

Descripción:

Con maloláctica

Producción 2017:

3.549 botellas

Notas de Cata:

Amarillo oro verdoso y brillante. Aromas de alta intensidad cremoso y tropical, papayas confitadas, galleta de jengibre, piña colada, mango.

En boca es sabroso, de notas lácticas y acarameladas, de acidez turgente, se repite la fruta tropical, mango, papaya, coco. Muy persistente, grato final.

