

RIVIERA

Wines & Spirits

CASA PUNTI

Chardonnay



PAÍS

Chile.

REGIÓN

Valle de Rapel.

UVAS

100% Chardonnay.

BODEGA

Puntí Ferrer.

CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas, entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

Edad del viñedo: 10 años.

Sistema de conducción: Espaldera.

Rendimiento: 12 Toneladas / Ha.

Tipo de cosecha: Cosecha mecánica en la segunda mitad de marzo.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionadas. La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 14 - 16°C.

Guarda: En cubas de acero inoxidable.

NOTA DE CATA

Vista: Color paja trigo, brillante con reflejos dorados.

Nariz: Aromas frutales como piña, duraznos y peras con pequeños toques minerales.

Boca: Entrada fresca, de cuerpo medio con un final donde destacan las frutas exóticas.

MARIDAJE

Pescados, carnes blancas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

10 - 12°C.