



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 650mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

Uva: Chardonnay

Sistema conducción: Espaldera

Rendimiento: 10 Toneladas / Ha

Tipo Cosecha: Cosecha manual durante la primera semana de Febrero.

Ubicación: Rancagua.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionadas en cubas de acero inoxidable. La fermentación se realiza por medio del sistema "charmat" a temperaturas controladas entre 12 - 15°C.

NOTA DE CATA

Visual: Color dorado intenso y destellos color verde.

Nariz: Aromas frutales con notas de ananá y durazno, algo de pan fresco.

Boca: Acidez marcada y equilibrada, suaves y delicadas burbujas en copa, de cuerpo medio, elegante y sedoso.

Maridaje: Ideal para acompañar con mariscos, ceviche, salmón y todo tipo de quesos.

Tº de servicio: 8°C



AZÚCAR RESIDUAL	3-5,5 g/L
ALCOHOL	12,5%



Mesa de cata
La CAV 2023



Descorchados
2022



Descorchados
2023



Mesa de cata
La CAV 2024