

VINO BLANCO - CONO SUR RESERVA ESPECIAL CHARDONAY - 750 ML

CONO SUR



Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Chardonnay: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 8°C y 10°C



País / Región / D.O

Chile, Valle de Casablanca



Historia

Viña Cono Sur se fundó en 1993 con el objetivo de producir vinos innovadores, expresivos y premium, que comuniquen el espíritu del Nuevo Mundo. Desde el comienzo utilizó nuevas ideas y tecnologías a los tradicionales métodos enológicos, con el fin de crear vinos expresivos e innovadores, provenientes de la tierra más austral del planeta.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Cosecha manual y doble selección de uva 100% chardonnay, fermentación en frío en tanque de acero inoxidable con una maduración el 15% en barrica de roble francés y 85% en tanque de acero inoxidable

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Amarillo pálido



Nariz : Membrillo, Pomelo, Especias asiáticas, Mantequilla, Vainilla



Boca : Acidez media, Cuerpo completo



Maridaje

Camarón, Bacalao, Atún, Salmón, Pollo,

Calificación

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO