

# SANTA TIERRA

## Chardonnay

2018

- Notas de Cata:** Color amarillo claro. En nariz se aprecian notas a frutas tropicales y a duraznos. En boca de rica y refrescante acidez con un toque de platano. Final persistente.
- Cepas:** 100% Chardonnay.
- Origen:** 100% de uvas provenientes de viñedos propios con D.O Valle de Colchagua, producido y embotellado en origen.
- Vinificación:** Selección manual y prensado del racimo entero. Desborre por decantación natural después de 24 horas. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 15 días a temperatura de 14°C a 15°C. Trabajo de lías en estanque.
- Guarda:** 10% es guardado por 3 meses en barricas de roble francés. 90% en acero inoxidable.
- Maridaje:** Por su estructura y frescor este Chardonnay es ideal acompañarlo con pastel de jaiba, chupe de centolla y pescados grasos como la albacora y el atún.

