

CHARDONNAY

COLCHAGUA VALLEY – APALTA

EL TERROIR

La viña cubre 160 hectáreas en el valle de Colchagua y más precisamente en Apalta. El suelo en este lugar es muy particular, debido a que está formado de arena granítica en la superficie y un subsuelo de arcilla que oscila entre 1,50 y 2 metros de profundidad. Todo esto permite una mejor alimentación hídrica reteniendo las precipitaciones primaverales, para el seco y caluroso verano, cuyas temperaturas ascienden a los 35°C durante el día y descienden a los 15°C de noche.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Este vino se caracteriza por sus tonalidades doradas con suaves reflejos verdosos, limpio y brillante. Sus aromas recuerdan las características típicas de esta variedad, presentando aromas cítricos y tropicales, predominando la piña, coco, manzanas verdes, melón y tímidamente acentos a plátano.

En boca, es un vino de una acidez y frescor que se equilibran con el azúcar residual, dando una sensación de agradable volumen y redondez.

MARIDAJE

Ideal para acompañar ostiones, machas a la parmesana o camarones, además de pescados como una corvina a plancha y pastas con aceite de oliva y queso.

(<http://www.vinalasninias.com/es/>)

DATOS TÉCNICOS

Alcohol (%) 13,5

PH: 3,41

AT: (g/l) 5,35

MR: (g/l) 1,57

So2 Libre: (g/l) 0,025

So2 Total: (g/l) 0,081



(<https://www.facebook.com/pages/Vi%C3%B1a-Las-Ni%C3%B1as/150715014501501>)



(<http://www.vinalasninias.com>)

2014 © Viña Las Niñas. All rights reserved. | Links (<http://www.vinalasninias.com/links/>) | Création site web Strateges (<http://www.strateges.fr>)

Safrá 2015. Viña Las Niñas em 21/11/2017.