



Chungará

Chardonnay / 2011

Variedad
100% Chardonnay.

Origen
Valle del Maule, Chile.

Guarda
80% fermentado en barricas de roble americano y guardado durante 6 meses. 20% se mantuvo en tanques de acero inoxidable, con la finalidad de aumentar su carácter aromático.

Servir
Entre 12 y 14°C.

Capacidad de guarda
Hasta el año 2015.

Alcohol: 13,5% v/v.
pH: 3,4.
Azúcar residual: 3 g/l.

Color
Amarillo con tonalidades oro.

Aroma
A fruta tropical tal como banana, piña e interesantes notas a miel. Su guarda en barricas de roble americano hace resaltar delicadas notas tostadas en nariz.

Boca
Se presenta fresco, de gran estructura y agradable final.

Maridaje
Este vino es un excelente compañero para una amplia gama de pescados horneados y a la plancha, centolla y camarones. Recomendable también con carnes blancas y quesos maduros.