

LA PLAYA®



Gran Reserva CHARDONNAY 2024

COLCHAGUA VALLEY • CHILE

Las uvas cosechadas fueron prensadas y el mosto se clarificó en estanques de acero inoxidable. La fermentación se llevó a cabo a 16°C. Después de la fermentación, el vino permaneció en contacto con sus lías finas. Un 35% del vino fue criado en barricas. Posteriormente, se realizó el ensamblaje y embotellado.

NOTA DE CATA

Nuestro Chardonnay presenta un color amarillo dorado brillante y limpio. Sus aromas son intensos, con notas de frutas tropicales como piña, perfectamente complementadas con aromas tostados, vainilla y mantequilla. En boca muestra una acidez equilibrada, cremosidad y un final muy agradable.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con pastas con salsas blancas, carnes blancas a la parrilla y pescados a la parrilla o con salsas blancas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13% vol
pH: 3,2
Azúcar Residual (g/L): 1,6
Acidez Total (g/L): 6
Guarda: 6 meses en contacto con roble



*Historical quality consistency



“VINOS CON PROPÓSITO”

Honramos el océano y sus playas como hábitat natural de nuestro ecosistema y estamos comprometidos a mantenerlos prístinos. Por ello, destinamos 1% de nuestras ventas a este propósito a través de ONGs locales sin fines de lucro.



CONSUMO SOLO PARA MAYORES DE 18 AÑOS. EL EXCESO DE ALCOHOL PUEDE SER DAÑINO. NO RECOMENDADO PARA EMBARAZADAS.