

LA PLAYA®



Reserva

CHARDONNAY 2025

COLCHAGUA VALLEY • CHILE

La cosecha comenzó a inicios de marzo. Las uvas fueron llevadas a bodega donde se prensaron suavemente. El jugo obtenido se clarificó y fermentó en estanques de acero inoxidable entre 15° y 17°C por aproximadamente 15 días. El vino permaneció sobre sus lías durante 3 meses. Finalmente, fue suavemente filtrado antes del embotellado.

NOTA DE CATA

Color amarillo-dorado y brillante. Este vino presenta notas de frutas como piña, durazno y plátano, asociadas a notas florales. En boca, muestra acidez balanceada, muy buen equilibrio general, cremosidad y persistencia.

MARIDAJE

Pastas con crema o rellenos marinos, pescados a la plancha o fritos, carnes blancas, risotto y ensaladas con carnes blancas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5% vol

pH: 3,4

Azúcar Residual (g/L): 1,4

Acidez Total (g/L): 5,5



*Historical quality consistency



**FOR THE
PLANET**
— MEMBER —

“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.