

R E S E R V A
PETIRROJO®



Lively little redbreasted creature...

Cepa: Chardonnay

Año: 2021

DO: Colchagua

Viñedo: Viñedos de sector San Juan de la Sierra, plantados principalmente en laderas con exposición N-O, en espalderas y riego por goteo.

Tipo de Suelo: Origen aluvio-coluvial en terrazas y pendientes de fertilidad media-baja. Hay buen drenaje.

Cosecha: Cosecha mecánica nocturna, comenzando la tercera semana de Marzo.

Fermentación: Fermentación en acero inoxidable a temperatura promedio de 12°C.

Crianza: Trabajo de borras en decantación y lías finas post fermentación.

Alcohol (%): 12,5°

pH: 3,53

Acidez (g/l): 3,09

Azúcar (g/l): 1,06

Notas de Cata: Nuestro Chardonnay presenta un color amarillo dorado brillante y limpio, con una nariz delicada, marcada notas sutiles de frutas tropicales y flores blancas, tiene un leve perfil mineral que le da complejidad, tiene una rica y elegante acidez, es fresco en nariz y boca.

Maridaje: Es ideal como aperitivo junto a la piscina o en la playa una tarde de sol. Queda muy bien con salmón, mariscos cocidos al vapor y quesos ligeros.

Temperatura de Servicio: Servir a 8°C.



CHARDONNAY

BISQUERTT

Family Vineyards