



LA CAPITANA CHARDONNAY 2021

Los trabajadores de los viñedos se refieren cariñosamente a la palmera más alta "La Capitana" como un saludo a su estatura y liderazgo. Vinos elaborados a partir de lotes cuidadosamente seleccionados y que reflejan la esencia de La Rosa, guiando nuestro compromiso de producir vinos de terroir sostenibles y embotellados en las que la tradición nutre nuestra curiosidad.

WINE OF CHILE

Denominación de Origen

Peumo, Valle del Cachapoal.

100% Chardonnay



Maduración

50% fermentado y envejecido en barricas de roble francés durante 6 meses. 50% fermentado y envejecido en cubas de acero inoxidable durante 6 meses.



Nariz

Este intenso y elegante Chardonnay se mueve por un lado cítrico de cascara de naranja, aromas de jazmín y un lado frutas como durazno y piñas.



Paladar

Llena cada rincón del paladar con sabores frescos y con una delicada textura sumado a leves notas de avellanas ahumadas al final de boca.



Maridaje

Un vino muy versátil con platos como tártaro de atún, quesos de corteza blanda, camarones a la plancha o vegetales grillados. Servir entre 10 y 12 grados y beber desde ahora hasta el 2023



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C

ALC/VOL: 12% ACIDEZ: 6,5 g/l (en ácido tartárico) PH: 3,4

