

VINAIAROSA  
PEUMO · CHILE

LA PALMA®

ESTATE BOTTLED

Reserva

CHARDONNAY 2024

La Palma Reserva son vinos elaborados con frutas seleccionadas de nuestros propios viñedos que ofrecen expresión varietal en perfecta armonía con la complejidad que viene con la presencia del roble. Esta colección de vinos embotellados de la finca ofrece la oportunidad perfecta para apreciar el potencial de Chile y de Cachapoal como Denominación de origen de clase mundial.

WINE OF CHILE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:  
PEUMO, VALLE DEL CACHAPOAL

100% CHARDONNAY



#### Maduración

Estas uvas especialmente seleccionadas, son cosechadas a máquina durante la noche, mientras aun esta frío, para preservar los sabores frescos y frutales. El mosto es macerado a 10°C por 6-7 horas para potenciar los aromas varietales. Luego es fermentado cuidadosamente con temperatura controlada a 14°C, para lograr sabores limpios, frescos, frutales y potenciar los aromas asociados a la variedad. Un 30% del vino es fermentado sobre roble francés, con un tiempo de maduración de al menos 6 meses.



#### Nariz

Poderoso Chardonnay con destellos de piña, pomelos y ciruelas verdes. Aromas a duraznos y manzana.



#### Paladar

Posee un paladar bastante balanceado, notas minerales junto a un largo final.



#### Maridaje

Ideal como aperitivo junto a quesos y aceitunas verdes. Excelente acompañamiento para pollo y pescados con salsas cremosas. Marida muy bien junto a comida fusión y comida asiática con toques picantes. Servir frío entre 10-12°C.



Temperatura de almacenamiento: Óptimo 15°C

ALC/VOL: 13%

ACIDEZ: 6,27 g/l (en ácido tartárico)

MR: 1,38 PH: 3,49

