



LA PALMA RESERVA CHARDONNAY 2021

Vinos honestos, muy bien balanceados, y frutosos donde en cada variedad buscamos mostrar los sabores y aromas que los hacen únicos. El nombre La Palma nace porque dentro de Viña la Rosa se encuentra una de las mayores palmerías de palma chilena, especie declarada como vulnerable, donde nosotros como viña adaptamos el compromiso de preservar y cuidar en el tiempo.

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 frio, 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 frio entre 10-12°C.



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C

ALC/VOL: 12% ACIDEZ: 6,3g/l(en ácido tartárico) PH: 3,45

