



## LA PALMA CHARDONNAY 2023

Vinos honestos, muy bien balanceados, y frutosos donde en cada varietal 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

Las uvas son cosechadas durante la noche para preservar los aromas y sabores a fruta. Luego de la molienda, las uvas son maceradas en frío (a 8-10°C, durante 4-6 horas) con el fin de extraer los compuestos aromáticos varietales del orujo de las uvas. El jugo es clarificado antes de la fermentación por sedimentación natural a 10-12°C. Una vez clarificado, el jugo es bombeado a otra cuba donde se inocula con levadura seleccionada. La temperatura de fermentación es de 14-18°C y el tiempo es de 21-30 días



### Nariz

Frutal y cítrico con notas de duraznos, peras y piñas.



### Paladar

Suave y fresco Chardonnay que se caracteriza por un paladar refrescante y suave final.



### Maridaje

Ideal para acompañar pescados y mariscos, pasta con salsas cremosas y queso. Servir levemente frío (10-12 °C).



### Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C

ALC/VOL: 13% ACIDEZ: 6,4 g/l(en ácido tartárico)  
MR: 1,6 PH: 3,4

