



Reserva
TERRANOBLE

CHARDONNAY

COMPOSICIÓN:

100% Chardonnay

ORIGEN:

Valle de Casablanca

FECHA DE COSECHA:

Fines de Marzo

GUARDA:

20% del vino con madera de roble francés

NOTAS DE CATA:

Atractivo color amarillo intenso con tenues reflejos verdes, límpidos y brillantes. Posee una nariz elegante e intensa aromáticamente, donde se perciben frutas tropicales frescas como piña y cítricos. En boca es fresco, bien equilibrado y de larga permanencia. Presenta un 10% de fermentación maloláctica, aportando volumen y grasitud a la mezcla.

MARIDAJE:

Ideal como aperitivo y para acompañar distintos tipos de comidas, como preparaciones con pescados y mariscos o un risotto.

T° DE SERVICIO:

Servir idealmente entre 10° y 12°C.

www.terrannoble.cl
CHILE

Safrá 2017. Jantar em 28/02/2019. Enoteca Decanter/Porcini.