

ESTATE SELECTION

De nuestros propios viñedos en el corazón del Valle de Curicó, nacen estos vinos que a través de su frescura, expresividad y juventud reflejan con honestidad su origen y el sello de Viña Aresti.



CHARDONNAY

Origen:

Este Chardonnay es elaborado con uvas procedentes de viñedos situados en zonas seleccionadas del Valle de Curicó, Valle que presenta noches frescas y días cálidos y soleados, creando un clima perfecto para esta variedad.

Vinificación:

Solo un par de horas después de ser cosechadas, las uvas se prensan gentilmente en una prensa neumática. Luego, el jugo es fermentado en estanques de acero inoxidable con control de temperatura. Después, el mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable durante 7 a 15 días entre 13°C-15 ° C. El vino se mantiene sobre sus lías finas durante 3 meses para desarrollar una sensación en la boca suave y redondeado, y finalmente, es estabilizado, filtrado y embotellado.

Notas de Cata:

Este Chardonnay presenta un color brillante, con ligeros tonos amarillo dorado, vino suave, con aroma a una mezcla de frutas tropicales y cítricos con algunos toques de melocotón. Es limpio y fresco con una justa proporción de acidez, dulzor y cuerpo.

Maridaje:

Ideal con camarones, salmón, queso brie, pollo, verduras a la parrilla y quiche, risotto o salsas de setas.

Ficha Técnica:

Cepas: 85% Chardonnay; 15% Otras Cepas

Valle: Curicó

Grado Alcohólico: 13%

Acidez Total: 5 g/l

Azúcar Residual: 3.0 g/l

ARESTI
— PASION FAMILIAR —