

ESTATE SELECTION

ARESTI
— PASION FAMILIAR —

CHARDONNAY VALLE DE CURICÓ

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.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

DENOMINACIÓN : Valle de Curicó
CEPA : 85% Chardonnay
15% Otras cepas
ALCOHOL : 13%



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 y 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.

NOTA 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, verduras a la parrilla, quiche o un rico risotto.