



# TRISQUEL

*Series*

INNOVADORES Y ÚNICOS VINOS PROVENIENTES DEL VALLE DE CURICÓ, DESDE LA CORDILLERA DE LOS ANDES HASTA EL OCÉANO PACÍFICO. UN EXTRAORDINARIO PROYECTO DE VITICULTURA, PROYECTANDO LA “TRANSECTA” DE ESTE A OESTE, PARA PRODUCIR VINOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS, APROVECHANDO LA NUEVA DIVERSIDAD CLIMÁTICA QUE NOS OFRECE EL VALLE DE CURICÓ.



## ORIGEN:

Este Chardonnay proviene de viñedos de secano y suelos graníticos, ubicados a sólo 3 kilómetros al sur del Lago Vichuquén y a 13 kilómetros de la costa. Es un vino que nos transporta a lo más profundo de nuestro secano costero del valle de Curicó.

## VINIFICACIÓN:

La uva fue cosechada a mano y seleccionada cuidadosamente. La fermentación se realizó de manera convencional, con un leve trabajo sobre lías finas. Posterior a eso toda la mezcla se guarda en barricas de roble francés, entre 8 a 9 meses, donde se produce la fermentación maloláctica.

## NOTA DE CATA:

Un Chardonnay elegante que combina aromas a compota de pera y piña fresca junto a una acidez equilibrada e intenso y sabroso final.

## MARIDAJE:

Acompañar con pescados, tales como salmón y lenguado, ostras y quesos.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

DENOMINACIÓN	: Valle de Curicó
CEPA	: 100% Chardonnay
ALCOHOL	: 12,5%
ACIDEZ TOTAL	: 6.5 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	: 2 g/l
PH	: 3.2

## TEMP. IDEAL:

8 a 10° C

# ARESTI

— PASION FAMILIAR —

## CHARDONNAY VICHUQUÉN COSTA

