

Cépage: Chardonnay

Region: Vallée de Colchagua

Assemblage: 85 % Chardonnay – 15 % Sauvignon Blanc

Dégustation: Notre Chardonnay offre une robe jaune pâle, d'agréables arômes d'ananas et citron. En bouche on trouve une acidité parfaite associée aux saveurs de pêche et de fruits ce qui donne un vin frais et agréable. Il est prêt à boire maintenant.

Vendange: Vendangé de nuit et transporté dans une pièce de contrôle des températures pour fouler la vendange à 6-8 °C. La décision de vendanger tient compte d'analyses chimiques, des arômes et saveurs

Vinification: La fermentation se fait pendant 18 jours à 14-15 °C en cuves inox. Gardé sur de fines lies pendant 2 mois, le vin n'est stabilisé qu'avec de la bentonite.

Données techniques:

- Alcool: 13,5 °
- Macération: 0
- Température de fermentation / durée: 15 °C pour 18 jours
- Elevage / durée: 100% en cuves inox
- Type de chêne: pas de chêne



PRODUCT OF CHILE

CHARDONNAY

Pupilla



Luis Felipe Edwards

Fiche Technique :

Gencod	7 804 414 000 099
Conditionnement	75 cl
Nbre de bouteilles par carton	12
Nbre de cartons par palette	50
Nbre de cols par palette	600