



Vino de Chile La Piqueta Chardonnay

La Piqueta es un vino para exploradores que te ayuda a hacerte camino por las laderas y variedades del excitante paisaje de Chile. Elaborado con uva Chardonnay procedente del Valle Central, principal valle chileno en cuanto a producción vitivinícola. Las condiciones climáticas de la zona de procedencia de la uva es mediterránea, con veranos cálidos y secos e inviernos cortos y suaves. Por su proximidad al mar, hay una humedad permanente con nieblas matinales. Esto conlleva unas maduraciones lentas y unos vinos blancos de gran calidad.



Región

Los vinos chilenos continúan el legado de la cultura del vino española en el Nuevo mundo. El accidentado y peculiar relieve, con las corrientes del Pacífico a un lado y las laderas andinas al otro, permiten unas condiciones climáticas excelentes para el cultivo de variedades traídas del Viejo Mundo: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc o Chardonnay que conviven con uvas autóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD
Chardonnay

ESTILO
Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10°C

Notas de Cata

Precioso color amarillo limón con aromas frescos a cítricos. En boca conserva las notas de frutas cítricas y sabores dulces de melón, con la intensidad clásica de esta variedad de uva.

Maridaje

El compañero perfecto de pastas, mariscos y quesos frescos

Información Técnica

La vendimia se realiza en el momento preciso para expresar todo el potencial del afamado Chardonnay del Valle Central. Después de un despalillado y una maceración suave del mosto con sus hollejos a baja temperatura, se fermenta en frío, por debajo de los 13° durante más de 20 días. EL vino se mantiene durante 60 días en contacto con sus lías finas para redondear la boca.

Premios

BRONCE

International Wine Challenge: La Piqueta Chardonnay