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 vitívinícola. 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.

VEGANO

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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD **Chardonnay**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10ºC**

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 13º 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