

## Cerro Nevado Chardonnay



### Vino de Chile Cerro Nevado Chardonnay

Las uvas proceden del Valle del Aconcagua, una de las principales zonas vitivinícolas de Chile. Las condiciones climáticas son similares a las de la zona mediterránea, con veranos cálidos y secos e inviernos cortos y suaves. Por su proximidad al mar, existe una humedad permanente con nieblas matinales lo que conlleva unas maduraciones



lentas y unos vinos 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  
**12,5 %**

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 para mariscos, comida japonesa y quesos suaves.

### Información Técnica

La vendimia se realiza en el momento preciso para expresar todo el potencial del afamado Chardonnay del Valle del Aconcagua. 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.