



## 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 Carmenera.

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