



## Vino de Chile

### Las Alturas Chardonnay

Desde las cumbres nevadas hasta las laderas del Valle Central, nuestros vinos reflejan la altitud y la pureza de los viñedos chilenos. Las Alturas evoca la conexión con la naturaleza en su estado más puro. Un sabor único, nacido de la pasión y la tradición, que te conecta



con la esencia misma de la cordillera andina.

## 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

Combina a la perfección con mariscos como langostinos, camarones, vieiras y pescado blanco a la plancha o al horno. También con carnes blancas, como el pollo al horno o pavo a las finas hierbas, pasas cremosas o quesos suaves.

## 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.