

Pico Andino White Blend



Vino de Chile Pico Andino White Blend

Pico Andino te invita a disfrutar de una vista y un vino único. Hecho a partir de uvas de viñedos que crecen acunados entre las imponentes



cumbres de Los Andes.

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 y Sauvignon blanc.

ESTILO

Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Entre 10 y 12 °C

Notas de Cata

Flores blancas, hierba fresca, notas cítricas y melocotón al final. Boca suave y persistente, refrescante, fresco y jugoso.

Maridaje

Ostras, carpaccio de atún, camarones al ajillo y platos de mar condimentados

Información Técnica

Elaborado a partir de una meticulosa selección de uvas Chardonnay y Sauvignon Blanc, cosechadas por separado para optimizar la expresión varietal de cada una. Las uvas fueron sometidas a una maceración en frío durante 6 horas para extraer aromas y sabores frutales. Posteriormente, se realizó un prensado suave y una clarificación de los mostos a baja temperatura. La fermentación alcohólica se llevó a cabo a una temperatura controlada de 15°C, preservando la frescura y la aromaticidad del vino. Finalmente, se realizó un ensamblaje de los vinos base para obtener un blend equilibrado y complejo.