

# VALDIVIESO

## CHARDONNAY

<b>Origen</b>	Valle Central
<b>Variedad</b>	Chardonnay 100%
<b>Cosecha</b>	Mediados de Marzo
<b>Vinificación</b>	3 meses en estanques de acero inoxidable sobre sus lías. 20% en contacto con madera de roble Francés durante fermentación.

---

<b>Color</b>	Vivo y brillante amarillo claro con reflejos verdes.
<b>Nariz</b>	Notas frescas que recuerdan frutas blancas, toque cítrico y suave carácter mineral.
<b>Paladar</b>	Vivaz, de suave cremosidad y con una rica acidez que refresca el paladar.

---

<b>Recomendación de guarda</b>	Para disfrutar de su frescura joven, dentro de los 3 primeros años.
--------------------------------	---

<b>Acompaña</b>	Ensaladas frescas, mariscos, pescados a la plancha o pastas acompañadas de salsas livianas. Servir a 10°C.
-----------------	--

