

VALDIVIESO

BRUT

MÉTODO	Charmat
VARIEDAD	Chardonnay 50%; Semillon 30%; Pinot Noir 20%
ORIGEN	Valle de Curicó
COSECHA	Mediados de Febrero
AZUCAR RESIDUAL	11 grs/Lt

VITICULTURA

Los viñedos se ubican en los pies de la cordillera de Andes, en el área de Curicó. Al ser una zona de tardes y mañanas frescas la maduración de la fruta es más lenta. Esto permite obtener una rica acidez natural y un óptimo perfil aromático.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y vinificadas bajo un estricto control de temperatura. La segunda fermentación o toma de espuma se realizó usando el método "Charmat" con temperatura y presión controladas.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Brillante, de color amarillo leve. Frescos aromas frutales. Aromas de cítricos acompañados de notas florales complementan su nariz. En boca es sutil, de paladar redondo y balanceado, con una viva y fresca acidez.

SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO RECOMENDADO

Disfrutar como aperitivo con diversas entradas, pescados blancos, mariscos frescos y pastas servidas con salsas suaves. Servir a 8°.

