

VALDIVIESO

DEMI SEC

MÉTODO	Charmat
VARIEDAD	Chardonnay 30%; Semillon 40%; Pinot Noir 30%
ORIGEN	Valle de Curico
COSECHA	Mediados de Febrero
AZUCAR RESIDUAL	20 grs/Lt

VITICULTURA

Los viñedos se ubican a los pies de la Cordillera de los Andes, en el área de Curicó, en una zona de tardes y mañanas frescas donde la maduración de la fruta es más lenta. Esto permite obtener una rica acidez natural.

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

Color amarillo leve con reflejos dorados. Frescos aromas frutales. Suaves notas florales completan su nariz. Redondo, de suave efervescencia. La dulzura de la fruta está equilibrada con una rica acidez.

SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO RECOMENDADO

Disfrutar junto a preparaciones agrídulces como carnes blancas con salsa de berries y postres elaborados en base a frutas cítricas y chocolate. Servir a 8°.

