

VISTA MAR

BORDEVALLE RESERVA

D.O. MAULE

CHARDONNAY | 2023

VINHEDO:

As uvas deste vinho nascem no setor de Yerbas Buenas, localizado na pré-cordilheira andina do Vale do Maule. Lá os solos são de origem aluvial e textura franca, argilosa e arenosa, com presença de cascalho. A proximidade com a cordilheira gera um microclima que permite a produção de uvas com alta expressão aromática e abundante frescor. Os cachos são colhidos em seu ponto exato de maturação, de forma mecânica e com seleção de bagos.

VINIFICAÇÃO:

Após a prensagem das uvas, o mosto é decantado a baixas temperaturas para obter o mais alto grau de limpidez. A fermentação é realizada com leveduras selecionadas em tanques de aço inoxidável com temperaturas em torno dos 14 °C. A fim de preservar o frescor, aumentar a cremosidade e o volume em boca, o vinho é mantido sobre as borras finas até ser engarrafado.

NOTAS DE PROVA:

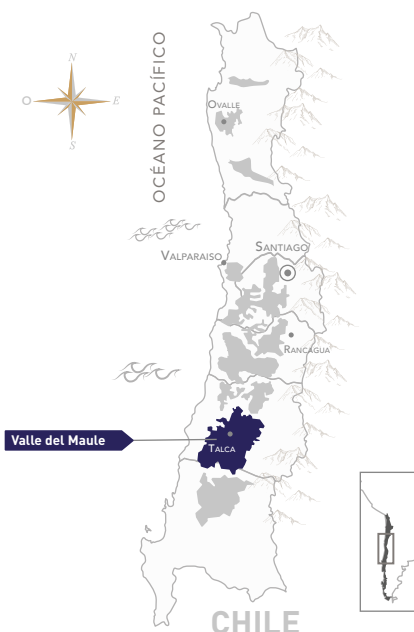
Cor: Amarelo palha límpido e brilhante.

Aroma: Cítrico, com notas frutadas que lembram peras, maçãs verdes e abacaxi fresco.

Sabor: Fresco, frutado e equilibrado. De corpo médio, é cremoso e com boa persistência.

Harmonização: Peito de frango grelhado, mariscos e pescados mais untuosos e de sabores intensos, como salmão defumado e corvina. Harmonize ainda com pizza de abobrinha e antepastos veganos leves, como hommus ao azeite de oliva.

Temperatura de serviço: 8 a 10 °C.



Origem:

Vale do Maule

Variedade:

Chardonnay

Análise técnica:

Álcool: 13.5%
Ph: 3.37
Acidez total: 3.72 g/L
Açúcar residual: 4.85 g/L

2023