



Terroir

País: Chile

Região: Valle de Casablanca

Uva: Chardonnay

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: Fermentação e amadurecimento em barricas de carvalho francês (segundo e terceiro

Por Murilo

Visual: Amarelo palha com reflexos esverdeados.

Gustativo: Médio corpo, com equilíbrio, boa acidez e final de boca complexo e elegante. Seus sabores remetem a notas de frutas cítricas, toques de abacaxi, manteiga, avelãs e notas defumadas.

Olfativo: Frutas cítricas tropicais como abacaxi, notas de flores brancas, além de frutas secas, como amêndoas e avelãs, toques de baunilha, especiarias doces, como noz moscada, defumados e tostados.

Harmonização: Massas com molhos brancos, pratos à base de frutos do mar, aves grelhadas com molhos ricos, preparações a base de vitela, além de queijos curados e de capa branca como o Brie.

Serviço

Temperatura de Serviço: 6/8º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Um dos mais interessantes casos de arquitetura no mundo do vinho, esta vinícola no Alto Maipo se distingue pelo design em formato de ferradura. O inovador empreendedor Eduardo Matte adquiriu a propriedade de 600 hectares em 1991 com o objetivo de integrar duas paixões: uma vinícola e um haras para a criação de cavalos puro-sangues. Hoje seus vinhedos comportam **Cabernet Sauvignon Merlot, Carménère, Cabernet Franc, Syrah, Verdot, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier**, e especial atenção dada à sua busca da localização e densidade ideais para cada variedade. A vinícola vem abandonando o uso de fertilizantes e tratamentos químicos à medida que implanta os processos de agricultura sustentável.

