



## Terroir

País: Chile

Região: Valle de Maule – S. Clemente

Uva: Chardonnay

## Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Fermentação e amadurecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses

## 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 tropicais, toques de manteiga, frutas secas e defumadas.

Olfativo: Frutas brancas tropicais como abacaxi e lichia, pêssego, notas de flores brancas, além de frutas secas, como amêndoas e avelãs, toques de baunilha e um lance mineral no final.

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

## Serviço

Temperatura de Serviço: 10/12º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

## Produtor

Produtora de vinhos de altitude, a Andes Plateau é uma pequena vinícola chilena com apenas 3 hectares de produção. Felipe Uribe, enólogo e proprietário é mestrado em viticultura e enologia pela Universidade Politécnica de Madrid. Sua experiência passa pela vinícola chilena Santa Helena, pela californiana Crema e pela Viña Miravalle. A vinícola é um projeto familiar para produzir vinhos premium produzidos com levedura indígena, sem adição de ácido tartárico e com o mínimo possível de sulfitos. Seus vinhos; Andes Plateau Cota 500 e 700 descrevem exatamente onde são produzidos, nas encostas andinas do Chile a 500 mts e 700 mts em lugares privilegiados como Alcohuaz no Valle Elqui e em Cajón del Maipo, no Valle de Maipo e San Clemente.