



Terroir

País: Chile

Região: Valle de Maipo

Uva: 100% Chardonnay

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: 9 meses.

Por Murilo Azevedo

Visual: Amarelo dourado com bom perlage

Olfativo: Aroma atraente com destaque para frutas tropicais como abacaxi, lichia e banana, além de baunilha

Gustativo: Um branco redondo, elegante, cremoso, com boa acidez e um final longo e marcante.

Harmonização: Muito versátil acompanha peixes brancos, salmão, frutas do mar, ostras e carnes brancas com molhos cremosos.

Serviço

Temperatura de Serviço: 6/8°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

A Viña Maipo foi fundada em 1948 no Vale que leva seu nome, localizada a 38 quilômetros ao sul de Santiago. A "Autêntica Devocão" da Viña Maipo surgiu na área mais antiga e prestigiada do Chile, abençoada por um solo fértil e um clima excepcionalmente mediterrâneo. As qualidades do terroir associadas aos melhores e mais tradicionais enólogos do Chile são facilmente percebidas e dificilmente esquecidas nos vinhos da Viña Maipo.