



7Colores: es un hermoso pajarito de Chile y el único en el mundo que tiene siete colores.

Chile es único en muchos otros aspectos también, y nuestro objetivo es lograr la calidad única de la fruta chilena en cada vino que elaboramos, basándonos en la innovación y siempre atreviéndonos a ir más allá de los límites tradicionales en cada vino que elaboramos...

NOTAS DE CATA

Color: amarillo pajizo.

Aroma: limpio y frutal, con expresión de peras maduras y delicadas notas cítricas.

Sabor: frutoso, fresco, redondo y envolvente.

Temperatura de servicio: 8 - 10° C.

Maridaje: pollo o pavo, crustáceos gratinados y pescados con salsas cremosas.

ORIGEN

Valle Central. Presenta un clima templado, de tipo mediterráneo con una gran amplitud térmica. Los suelos varían desde franco-arenosos a arcillosos y pedregosos, con humedad y altitud variables.

VINIFICACIÓN

La vinificación está orientada a realzar los sabores y aromas típicos de la variedad para obtener vinos frescos y frutales.

Origen	2021
<input type="checkbox"/> Valle Central	<input type="checkbox"/> Cosecha
<input type="checkbox"/> Cepa:	<input type="checkbox"/> Alcohol: 13 %
Chardonnay	<input type="checkbox"/> pH: 3.26
	<input type="checkbox"/> Acidez tota: 3.95 g/l
	<input type="checkbox"/> Azúcar residual: 4.12 g/l



CORTEJO 2021

