MARQUES de CASA CONCHA

VARIEDAD *Chardonnay*

CHARDONNAY	100%

COSECHA **2019**

ORIGEN *Viñedo Quebrada Seca*

D.O. Limarí, Valle del Limarí

AÑO DE PLANTACIÓN 2003 - 2007

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

SUELO

Aluvial y coluvial. Arcilla roja en la superficie y carbonato de calcio en el subsuelo. Excelente drenaje.

CLIMA

Costero. Las brisas frescas de la costa soplan directamente hacia el valle y moderan las temperaturas, lo cual, combinado con las típicas mañanas nubosas y la luz indirecta sobre las uvas durante gran parte del día, permite una madurez lenta y prolongada de la fruta, que lleva a vinos más frescos.

NOTA DE CATA

Amarillo claro. Este Chardonnay es un vino elegante, vibrante y complejo, que muestra notas peras blancas, avellanas tostadas y mineralidad. Es profundamente concentrado con una grandiosa textura sedosa. Final largo y vibrante.

MARIDAJE

Mariscos y pescados en salsas con mantequilla, queso o crema; carnes blancas como conejo, pavo, cerdo o aves de caza; platos livianos a base de legumbres o granos; curries suaves a base de leche de coco; ravioles, lasañas y polenta en salsas blancas.

GUARDA	BARRICA DE ROBLE FRANCÉS		
12 MESES	100%	NUEVO	18%
		2º USO	82%

ANÁLISIS DEL VINO		
	PH 3,22	
	ALC. CONTENT	14,2º %
	TOTAL ACIDITY	8,01 G/L