

TerraPura

RESERVA

VALLE DE CURICÓ, CHILE

CHARDONNAY

2022

Tamaño Botella: 750 ml
Alcohol: 13%
Acidez Total: 6.1 g/l
Azúcar Residual: 4 g/l
pH: 3.45

VINIFICACIÓN

Las uvas que dan origen a este vino provienen del área de Molina, en el Valle de Curicó, cercano a la Cordillera de Los Andes, uno de los lugares más fríos de este valle, entregando vinos de buena acidez, carácter fresco y mineral. Las uvas son cosechadas a finales de marzo. Después de la molienda comienza un proceso de maceración fría (8°C) en prensa por 2 horas. Luego de esto comienza la fermentación alcohólica, la cual es realizada a temperaturas controladas (13-14°C) durante alrededor de 25 días.

NOTAS DE CATA

Este vino presenta un sutil color amarillo dorado, con delicados aromas a frutas tropicales como piña con notas a mandarina y miel. En boca es fresco y redondo.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar ensaladas, quesos suaves, pastas con salsas y pescados grasos como salmón.

NUESTRA INSPIRACIÓN

Un mundo mejor es posible. Y creemos que el camino correcto es volviendo a las bases, a lo natural. Encarando los días con imaginación y determinación. Es una forma de ser y queremos verlo como un movimiento inspirador. Así pensamos, por eso hemos creado **TERRAPURA**, una línea de vinos que reúne lo mejor de los valles chilenos, perfecto para todas esas personas que nunca dejan de buscar.

