



DESCUBRE EL MISTERIO DEL PACÍFICO...



CHARDONNAY 2004

COLOR Amarillo oro.

NARIZ Fresca, ligeramente mineral con frutas tropicales maduras, especialmente piña y mango, con suaves notas de vainilla provenientes de la madera francesa que le dan complejidad y fineza.

BOCA Gran persistencia y concentración que dan una extraordinaria armonía y fineza. Hay un balance perfecto entre alcohol y acidez, con una lograda pureza y precisión. Su final es largo y amplio.

pH : 3,38

Acidez total : 3,68

Alcohol : 14,8% Vol.

Producción /ha : 7,5 Ton/ha

Número de cajas : 2.123

Potencial de guarda : 5 años

Hectáreas seleccionadas : 4,5



VIÑA GARCÉS SILVA

Premium Wine from the Chilean Pacific Coast

WWW.AMAYNA.CL