



DESCUBRE EL MISTERIO DEL PACÍFICO...



CHARDONNAY 2003

COLOR Amarillo pajizo.

NARIZ Fresca, de fruta con gran presencia que recuerda a piñas, papayas y chirimoyas, con notas a vainilla aportadas por una madera elegante que respeta la fruta pero que junto a una ligera mineralidad, aportan complejidad a la mezcla.

BOCA Jugosa, llena, de gran persistencia y concentración. En perfecto equilibrio con el alcohol, la acidez llena la boca, entregando potencia y frescor a la vez.

pH : 3,41

Acidez total : 4,0

Alcohol : 14,6°

Producción ton/ha : 7

Número de cajas : 3.580

Potencial de guarda : 5 años

Hectáreas seleccionadas : 6,8



VIÑA GARCÉS SILVA

Premium Wine from the Chilean Pacific Coast

WWW.VGS.CL