



DESCUBRE EL MISTERIO DEL PACÍFICO...



CHARDONNAY 2005

COLOR Amarillo oro.

NARIZ Fresca, mineral. Los aromas cítricos se unen a las notas de vainilla que proviene de la madera francesa dando elegancia y complejidad.

BOCA Concentración, persistencia y armonía. Hay un equilibrio entre alcohol y acidez que resalta la fruta y proporciona frescura y profundidad al vino. Final largo y elegante.

pH : 3,46

Acidez total : 3,56

Alcohol : 14,0% Vol.

Producción /ha : 7,5 Ton/ha

Número de cajas : 2.100

Potencial de guarda : 5 años

Hectáreas seleccionadas : 4,5



VIÑA GARCÉS SILVA

Premium Wine from the Chilean Pacific Coast

WWW.AMAYNA.CL