



## PROPIEDADES

Tipo de vino: Blanco.

País: Chile

Región: Traiguén, Valle del Malleco.

Tipo de uva: 100% Chardonnay.

Suelo: Arcilla.

Vinificación: Cosecha a mano, prensado de racimo completo bajo condiciones oxidativas. Fermentación alcohólica espontánea en barricas francesas de 228 lt. 100% de fermentación maloláctica en barrica también. Posteriormente el vino se cría por otros 12 meses en fudres austriacos de 2500 lt.

Fecha de Cosecha: Las uvas fueron cosechadas durante la primera semana de abril del 2017.

Guarda: En barricas usadas por 12 meses.

Grado de alcohol: 13.5%

Temperatura de servicio: de 12 a 14°C.

Recomendaciones de guarda: De 12 a 15 años.

Presentación: 750 ml.

## COLOR

Amarillo suave.

## AROMA

El vino presenta aromas frescos de cítricos y manzanas verdes.

## CUERPO

El paladar es de cuerpo medio con una fruta madura e intensa, de textura suave y cremosa balanceada por una vibrante acidez. tiene profundidad y peso en boca junto a un final largo y persistente. se puede disfrutar joven, sin embargo, tiene suficiente estructura para desarrollar mayor complejidad por los próximos 10-15 años mas.

## MARIDAJE

La diversidad de los terruños de Chile se expresa en esta serie de vinos provenientes de ocho viñedos excepcionales. la precisa combinación de clima, suelo, variedad y viticultura, junto con una eno... Ver mas en [vina.tulpstotal.com.mx](http://vina.tulpstotal.com.mx)