



• GRAN RESERVA •

CHARDONNAY

Chile tiene una larga historia vitivinícola que se remonta a la época en que los conquistadores españoles trajeron las primeras cepas a nuestro país. Desde entonces, el arte de la elaboración del vino ha evolucionado a lo largo de los siglos y ahora, después de todo este tiempo, nos hemos convertido en expertos en aprovechar nuestro clima perfecto, recursos naturales y terroir increíble, para elaborar vinos premium a partir de diversas variedades. Los vinos Terra Vega nacen de la fusión de esta herencia chilena y la tecnología enológica de última generación, cultivada en los mejores viñedos.



NOTAS DE CATA

De color amarillo con suaves notas doradas.

En nariz es fresco y expresivo, donde predominan notas tropicales y cítricas como piña, durazno blanco, azahar y miel. Su crianza en madera francesa y americana le aportan elegantes toques de vainilla y mantequilla.

El origen costero entrega una acidez perfectamente balanceada con un volumen generoso y final largo y elegante.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en francés y americano.

MARIDAJE

Sirva frío con pollo asado y carne blanca, o pescado ahumado.

PALADAR

- Fruta
- Acidez
- Cuerpo
- Taninos

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

10 - 13 °C
55 - 59 °F

100% CHARDONNAY

• UVAS •

2022

• COSECHA •

CASABLANCA-
SAN ANTONIO

• REGIÓN •

13,5%

• ALCOHOL •

