



PUNTÍ FERRER
FINE WINES CHILE

SIGNATURE CHARDONNAY

CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

*Edad del viñedo: 10 años
Sistema conducción: Espaldera
Rendimiento: 12 Toneladas / Ha
Tipo Cosecha: Cosecha mecánica en la segunda mitad de Marzo.*

VINIFICACIÓN

*Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionada. La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 14 - 16°C.
Guarda: En cubas de acero inoxidable.*

NOTA DE CATA

*Visual: Color paja trigo, brillante con reflejos dorados.
Nariz: Aromas frutales como piña, duraznos y peras con pequeños toques minerales.
Boca: Entrada fresca, de cuerpo medio con un final donde destacan las frutas exóticas.
Maridaje: Pescados, carnes blancas.
T° de servicio: 10 - 12°C*

