

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

CHARDONNAY

- VALLE CENTRAL -



VARIEDAD: 100% Chardonnay

COSECHA: Se cosechó en bins de 500kgs.

SUELO: Sedimentario, franco arcilloso y bien drenado.

CLIMA: Mediterráneo – húmedo.

GUARDA: En tanques de acero inoxidable entre 1 a 2 meses.

COLOR: Amarillo.

NARIZ: Intenso aroma a frutas como peras, piña y un leve toque a madera.

BOCA: Fresco, seco y con un leve toque dulce.

MARIDAJE:

✓ MARISCOS ✓ PESCADOS ✓ VEGETALES A LA PARRILLA

6 – 7°C.

ENÓLOGO: Patricio Lucero



ESTATE GROWN - VINO DE CHILE

www.undurraga.cl