

D'ALAMEL

DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE

CHARDONNAY 2017

RESERVA

Los vinos D'Alamel Reserva son obtenidos de viñedos seleccionados en Chile, país de un terroir único, donde las viñas crecen entre el Océano Pacífico y la Cordillera de los Andes.

Composición

85% Chardonnay - 15% Sauvignon Blanc.

Origen

Este Chardonnay proviene de viñedos seleccionados de Chile, que ofrecen condiciones perfectas y saludables para que las vides crezcan año tras año. Exhiben un clima mediterráneo semi-árido, con lluvias concentradas en la época de invierno. Durante la temporada de crecimiento, tenemos días cálidos, secos y noches frescas, como resultado de las frías brisas procedentes de los Andes y el Océano Pacífico.

Suelos

Origen aluvial y coluvial. Suelos profundos con buen drenaje.

Vinificación

El mosto fue naturalmente decantado en cubas de acero inoxidable y luego fermentado en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 14° a 16°C por 4 semanas.

Crianza

10% del vino fue criado en barricas de roble Francés por 4 meses
90% del vino fue criado en cubas de acero inoxidable.

Notas de Cata

Color: Amarillo brillante.

Nariz: Fresco y expresivo, destacan sus notas a frutos tropicales tales como mango y delicadas notas a mandarina.

Paladar: Buen volumen acidez y balance que se prolongan en un largo final.

Maridaje

Ideal para camarones marinados y pescados grasos como el salmón y atún, así como para carnes blancas en general.

Servicio

Servir frío, entre los 8°C (44°F) a los 10°C (48°F).

