



ASCENSION



NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo con matices verdosos. En nariz, entrega notas cítricas acompañadas de tonos florales enmarcados por suaves notas a almendras y miel. En boca el vino entra con frescura y profundidad, seguido de una sensación delicada y compleja con buena estructura al porcentaje de vino que estuvo en contacto con sus orujos. Predomina su perfil cítrico acompañado de frutos secos. Posee una exquisita sensación mineral, gran persistencia y un final elegante.

VARIETADES DE UVAS: 100% Chardonnay

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle del Maule, Chile.

MADURACIÓN: Su envejecimiento y guarda se realizaron en tinajas de greda, en tanques de concreto, y en barricas de roble Francés de cuarto uso. el 30% del vino fue fermentado en pieles durante 4 meses

ANÁLISIS BÁSICO

ACIDEZ TOTAL: 3,63 g/l

PH: 3,35

AZUCAR RESIDUAL: 1,85 g/l

ALCOHOL: 13,5°

SUGERENCIA

RECOMENDACIONES DE GUARDA: En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

TEMPERATURA RECOMENDADA AL SERVIR: 11°C a 12°C.

DECANTACIÓN: No requiere.

MARIDAJE: Ideal para comer platos con pescados blancos, pescados grillados y ahumados, mariscos, carnes blancas, pastas, pollo asado, aves con salsas a la crema y poco condimento;

ENÓLOGO: Jose Ignacio Maturana



PREMIOS

*Descorchados 2023
Vino Revelación, Mejor
Naranja de Chile, 94
Puntos.