

# Pájaro de Los Andes Classic Terroir Chardonnay 2024 Viña De Aguirre



**Região, País:** Valle Central, Chile

**Classificação legal:** D.O. Valle Central

**Uvas:** chardonnay

**Álcool:** 12,5%

**Amadurecimento:** sem passagem por barricas de carvalho

**Características:** cor amarelo limão. Aromas de abacaxi e pêssego. Na boca é fresco e equilibrado com sabores que lembram frutas tropicais. Possui ótimo final e estrutura fresca.

**Harmonização:** aperitivos, saladas verdes, mariscos e peixes, frango e queijos de pasta mole.

**Temperatura:** servir entre 10°C – 12°C

## Outras informações

**Produtor:** Viña De Aguirre é uma vinícola familiar da atual geração da família “de Aguirre Etcheberry”, que ao longo de décadas mantém vivo o sonho do avô Pedro Etcheberry, um agricultor francês, pioneiro, que desde 1955 acreditou no potencial da viticultura chilena.

**Clima:** mediterrâneo; chuvas no inverno e verões secos, com variações acentuadas de temperatura entre o dia e a noite.

**Solo:** combinação de solo arenoso e cinzas vulcânicas.

**Viticultura:** os vinhedos estão localizados em Villa Alegre, a 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. O terreno é plano e recebe excelente exposição solar.

**Vinificação:** as uvas foram colhidas no início de março. O mosto é fermentado em tanques de inox, com leveduras selecionadas a temperaturas que variam entre 11° a 13°C por um período de dez a quinze dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são cuidadosamente estabilizados e filtrados para manter toda a fruta.

**Análises:** 3,30 g/L acidez total | 3,50 pH | 2,40 g/L açúcar residual

**Guarda:** para ser consumido jovem