

Veta Chardonnay Reserva 2025

CWC Viña Hacienda Maule



Região, País: Maule, Chile

Classificação legal: D.O. Valle del Maule

Uvas: chardonnay

Álcool: 13,5%

Amadurecimento: 5 meses em barricas de carvalho para 50% do vinho

Características: cor amarela com notas douradas. Aromas predominantes de frutas cítricas e tropicais com sutis nuances de baunilha. Na boca o perfil cítrico se evidencia, destacando-se pela boa acidez, combinada a sutis notas minerais. O conjunto é muito equilibrado com um final que proporciona uma agradável sensação de frescor.

Harmonização: salmão grelhado, lagosta, mariscos, saladas e carnes brancas com molhos cremosos

Temperatura: servir a 10°C

Outras informações

Produtor: a CWC é uma empresa familiar localizada no coração do Vale do Maule, o maior e mais antigo na produção de vinhos do Chile. Ao chegar ao país em 1920, a família com origem no norte da Itália plantou seus primeiros vinhedos, logo percebendo o enorme potencial e todas as condições favoráveis presentes nessa região para o cultivo de uvas de qualidade. São 750 hectares cultivados desde o sopé da Cordilheira dos Andes até às margens do Oceano Pacífico distribuídos através do Vale. Pratica-se uma cultura sustentável em toda as etapas de produção.

Clima: mediterrâneo; suave, com noites frias e manhãs nubladas

Solo: argila avermelhada

Viticultura: vinhedo plantado na zona costeira do Vale do Maule, perto do Oceano Pacífico, que é privilegiada pelo seu clima frio, especial para a produção de uvas brancas.

Vinificação: processo convencional. Colheita manual realizada entre março e abril

Guarda: 4 anos (desde que armazenado corretamente).