RISCOS
de Puquillay Alto

Los vinos Riscos de Puquillay Alto reciben su nombre por las laderas y riscos de de la majestuosa Cordillera de los Andes, que es influencia importante en la geografía y terroir de las regiones vitivinícolas de Chile, especialmente en los fundos y viñedos de Luis Felipe Edwards, donde las vides son plantadas a 900 metros de altura.



GRAN RESERVA

CHARDONNAY

NOTAS DE CATA

De color amarillo con suaves notas doradas. En nariz es expresivo y complejo, predominan notas frutales como la piña, durazno, azahar mezcladas con los aromas provenientes de la crianza en madera, destacan las notas de vainilla, caramelo y mantequilla.
El origen costero entrega una acidez refrescante que se complementa con un volumen en boca generoso y un final largo y elegante.

MARIDAJE

Sirva frío con pollo asado y carne blanca, o pescado ahumado.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en roble Francés.

PALADAR

- FRUTA
- ACIDEZ
- CUERPO
- TANINOS

UVA	100% Charddonnay
COSECHA	2023
REGIÓN	San Antonio - Casablanca
ÁLCOHOL	13%
TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR	15 - 18 ºC 59 - 64 ºF

VEGAN FRIENDLY
VEGAN
APTO PARA VEGANOS