



MANTO Blanco

GRAN RESERVA

Como si un suave y delicado manto blanco hubiese caído del cielo, la pureza de la nieve que cubre e ilumina la Cordillera de los Andes nos recuerda día a día que los majestuosos valles vitivinícolas de Chile se encuentran en un entorno privilegiado, conectados con la naturaleza, siendo poseedores de un terroir inigualable que permite elaborar vinos de la más alta calidad.

CHARDONNAY

NOTAS DE CATA

De color amarillo con suaves notas doradas. En nariz es fresco y expresivo, donde predominan notas tropicales y cítricas como piña, durazno blanco, azahar y miel. Su crianza en madera francesa y americana le aportan elegantes toques de vainilla y mantequilla. El origen costero entrega una acidez perfectamente balanceada con un volumen generoso y final largo y elegante.

MARIDAJE

Ideal para combinar con salmón, pescado ahumado, pez espada, atún, queso de cabra y queso suave.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

100% Chardonnay

2021

Casa Blanca - San Antonio

14%

10 - 13°C
50 - 55 °F

