



Fox Wines SpA
Bellavista 0251, Piso 4°
Providencia, Santiago Chile
info@foxwines.cl
www.foxwines.cl

VENDAVAL

VARIETAL

CHARDONNAY



- Cosecha 2021
- Cepa 100% Chardonnay
- Origen Valle Central
- Vendimia Marzo 2021

■ Origen - Valle Central:

El Valle Central es un territorio de 300 kms de longitud desde la zona noroeste de Santiago hacia el sur y situado entre las dos más importantes cadenas montañosas. La cordillera de los Andes por el este y la cordillera de la Costa por el lado oeste. Recorre desde el valle del Maipo por el norte hasta el valle del Maule por el sur. Está formado por suelos aluviales originados desde la cordillera de los Andes. Su clima es de inviernos fríos y lluviosos con primaveras templadas y veranos secos y calurosos.

■ Vinificación:

Las uvas son cosechadas preferentemente de noche, con la idea de mantener baja la temperatura de la fruta. Luego, estas son despalilladas y molidas muy suavemente y enviadas a prensar de inmediato. La fermentación se realiza en estanques de acero inoxidable a una temperatura controlada de 14°C-17°C. Finalizada la fermentación, se mantuvo en contacto con sus borras por 8 días con el fin de aumentar su volumen, cremosidad e intensidad aromática.

■ Notas de Degustación:

Atractivo color amarillo brillante. En nariz es fresco y elegante, presentando notas que nos recuerdan a frutos tropicales, maracuyá junto a suaves toques cítricos. En boca es cremoso y balanceado, de muy buena acidez y final persistente.

■ Maridaje:

Ideal para disfrutar con quesos frescos y cremosos, pastas con salsa de vegetales, pescados condimentados como salmón a la parrilla, y carnes blancas.



CARNE
ROJA



PESCADO
MARISCO ✓



PASTA ✓



QUESO ✓

■ Datos Analíticos

■ Alc%	12,9 %
■ Azúcar Residual	3,36 g/l
■ AT (C4H6O6)	7,5 g/l
■ PH	3,12



www.foxwines.cl

Chile