



Keo Chardonnay 2013

Produtor

Bodega Paiman

Composição

100% Chardonnay

Região

Paiman, Valle de Chañarmuyo

Teor Alcoólico

13,5%

Características

Coloração amarela intensa com reflexos esverdeados que denotam a maturidade da fruta no momento de sua colheita. Aromas com notas de frutas tropicais maduras, como abacaxi, banana e maracujá. Acidez e doçura equilibrados.

Elaboração

Colheita manual em caixas de 12 kilos com rigorosa seleção de cachos e uvas. Fermentação a frio por 72 horas agregada de leveduras indígenas selecionadas. Fermentação malolática com duração de 7 a 10 dias, a uma temperatura de 12 a 15 graus. A fermentação malolática se realiza buscando untuosidade e estabilidade ao vinho.



Envelhecimento

3 meses em carvalho francês



Acompanhamento



Temperatura
