



LIBERWINES
BIO-BIO



VINOS C - MU

Uva: 100% Chardonnay

Amadurecimento: 6 meses sobre
lias finas em barricas de segundo
uso e tanques de inox

Graduação Alcoólica: 13,5%

Temperatura: 10°C a 12°C

Vinícola: Bodegas Tagua Tagua

Enólogos: Tomás Correa L. /
Sebastián San Martín R.

Origem: Valle del Bio-Bio, Zona
Mulchén, Chile



Notas de Prova: Apresenta cor dourada pálida com reflexos esverdeados. No nariz, notas cítricas e de maçã verde, combinadas com toques sutis de madeira, avelã tostada e baunilha. Em boca, é untuoso e volumoso, com acidez equilibrada e final fresco e persistente.



Técnica de Vinificação: A colheita é feita manualmente pela manhã, com seleção dos cachos inteiros, que são prensados para obter um mosto mais complexo. Após decantação a frio, o mosto fermenta por duas semanas com leveduras selecionadas: 100% inicia em tanques de inox, mas 55% é transferido para barricas de carvalho francês de segundo uso para concluir a fermentação. As temperaturas variam entre 17°C e 21°C. Parte do vinho passa por fermentação malolática. Ao final, os lotes são misturados, estabilizados e engarrafados, buscando expressar o melhor do seu terroir.



Harmonize com: Frutos do mar, carnes brancas e pratos com base de manteiga.