

## DE LA COLONIA ALBARIÑO / CHARDONNAY 2024

Uma homenagem à região de onde este vinho provém. Do “Triângulo Oeste”, onde num raio de 100 km se encontram os locais históricos de Calera de las Huérfanas, a Capela Narbona, o Parque Anchorena e a Adegas Los Cerros de San Juan. Chega desde o seu nascimento a Colônia do Sacramento como o vinho do testemunho cultural, símbolo do encontro entre paisagem e pessoas.

**COMPOSIÇÃO VARIETAL** 55% Albariño, 45% Chardonnay

**SUELO** Los Cerros de San Juan é determinado pela natureza rochosa das serras, com excelente drenagem, que delimitam a região. As uvas crescem em solo de pedras roladas que, em conjunto com o clima, atingem a maturação perfeita.

**VENDIMIA** Manual. Ambas as variedades no início de fevereiro.

### ELABORAÇÃO

Ambas as variedades, devido ao seu mesmo tempo de maturação, são colhidas e processadas em conjunto. Seleção de cachos, desengace, resfriamento, prensagem e fermentação a temperaturas controladas que não ultrapassam os 16°C.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor cristalina com reflexos verdes intensos. Aromas de frutas de polpa branca e amarela, como pêra, banana, pêssego, limão e goiaba. Na boca apresenta-se com muita complexidade, com acidez muito marcada, persistente e final longo.

### HARMONIZAÇÃO

Este vinho é ideal como aperitivo de verão. Também é uma excelente harmonização para peixes fritos, massas e frango assado na brasa.

**DADOS TÉCNICOS** Álcool 12,5%

