

# MORANDÉ

## *Espíritu Pionero*



### CLÁSICO MORANDÉ CHARDONNAY

Del Valle Central donde presenta un clima templado, de tipo mediterráneo con una gran amplitud térmica. Los suelos varían desde franco-arenosos a arcillosos y pedregosos, con humedad y altitud variables.

Este vino combina la gran expresión aromática y los sabores de uvas provenientes de diferentes sectores del Valle Central, cuyos microclimas entregan vinos frescos, suaves y muy frutales.



**Vista:**  
Brillante amarillo pajizo



**Gusto:**  
Vino fresco, frutal y equilibrado. Buena persistencia



**Aroma:**  
Cítrico, con notas frutales, peras, manzanas verdes y piña fresca



**Región:**  
Chila, Valle Central



**Tipo:**  
Vino Blanco



**Cepa:**  
Chardonnay



**Grado Alcohólico:**  
13%



**Potencial de guarda:**  
Aprox. 3 años



**Temperatura de servicio:**  
8 - 10° C.



**Maridaje:**  
Ideal para acompañar carnes blancas, mariscos y pescados más bien grasos, de sabores intensos, como salmón ahumado, albacora y corvina