

MIGUEL TORRES, ANDICA CHARDONNAY RESERVA BIO



OMSCHRIJVING

In de neus tropisch fruit, citrusvruchten zoals grapefruit en lichte kruidige tonen. In de mond fris en intens, een wijn om van te genieten.

VINIFICATION

Maceratie: drie uur bij lage temperatuur. Duur van de gisting: 16 dagen. Fermentatietemperatuur: 12°C - 16°C.

UNIQUE SELLING POINTS

- Meerdere malen verkozen tot Most Admired Wine Brand.
- 100% biologisch en duurzaam.
- Elegant en veelzijdig bij lichte gerechten.

ADDITIONAL INFORMATION

Grape variety: Chardonnay
Land: Chili
Area: Central Valley
Kleur: Wit
Categorie: Wijn
Flavor profile: Aromatisch, Fris, Fruitig
Alcohol percentage: 13