



FRONTERA

CHARDONNAY

◀ VALLE CENTRAL ▶

Excelente compañía para mariscos, pescados con salsas cremosas, ensaladas y carnes blancas.

- **VARIEDAD** 85% Chardonnay / 15% Otras uvas blancas.
- **COSECHA** 40% cosecha manual durante marzo.
- **SUELO** Aluvial y coluvial.
- **GUARDA** En tanques de acero inoxidable durante 2 meses.
- **COLOR** Amarillo claro.
- **AROMA** Frutoso con notas a manzana, pera, papaya y piña. Toques de mantequilla y madera.
- **BOCA** Refrescante y balanceado, con un leve toque dulce.

◀ NOTAS DE CATA ▶

www.fronterawines.com