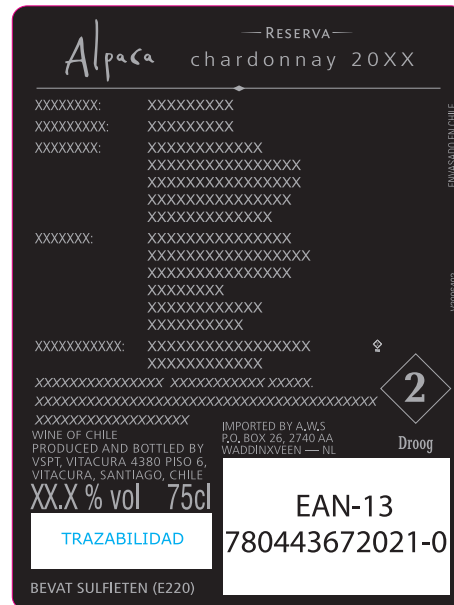


2008

2009

Herkomst: Rapel Vallei, Chili
 Druivensoort: Chardonnay
 Smaak: Typische Chardonnay die vol van smaak is met banaan, perzik en vanille duidelijk aanwezig. Elegante afdronk.
 Serveren: Past uitstekend bij visgerechten zoals zalm of zeebaars. Ook te combineren bij gegrilde kip of een pasta maaltijd. Serveer deze wijn op een temperatuur van 10 tot 12°C.
 Bewaaradvies: Nu op dronk, maar kan nog even bewaard worden.

De Rapel vallei is een zeer veelzijdig gebied en kent veel microklimaten. De wijngaarden liggen op 800 tot 1000 meter boven zeeniveau, in de uitlopers van de Andes. Deze omstandigheden zijn ideaal voor het verbouwen van de Chardonnay druif.



PIE DE IMPRENTA

12 % vol 75cl
 12.5 % vol 75cl
 13 % vol 75cl
 13.5 % vol 75cl
 14 % vol 75cl
 14.5 % vol 75cl
 15 % vol 75cl

2010

2011

2012

2013

Herkomst: Casablanca Vallei
 Druivensoort: Chardonnay
 Smaak: zacht en fruitig met een verfijnde zuurgraad. Indrukken van tropisch fruit, zoals ananas, mango en papaya combineren perfect met delicate tonen van caramel.
 Serveren: Past uitstekend bij visgerechten zoals zalm en zeebaars. Ook te combineren met gegrilde kip of pasta. Serveer deze wijn op een temperatuur van ongeveer 12°C.
 Bewaaradvies: Nu op dronk, maar kan nog even bewaard worden.

De Casablanca Vallei ligt op minder dan 40 kilometer van de Stille Oceaan en biedt de ideale condities waardoor druiven langzaam rijpen en zeer veel smaak ontwikkelen.

Medidas: 60 x 80
Barniz: Mate

Papel: Martele 80 grs
Sist. de Imp: AA

Colores



Negro



Pantone
 877 U