

## Pupilla Chardonnay



<b>KRAJ</b>	Chile
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>REGION</b>	Central Valley
<b>SZCZEP</b>	Chardonnay
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	AWC Vienna International Wine Challenge 2013 Chilean Producer of The Year

### Aromat:

Obfity aromat owoców egzotycznych, początkowo bananów i dojrzałego ananasa, rozwija się w bukiet zdominowany przez owoce cytrusowe z nutą trawy.

### Smak:

Żywy, elegancki, przyjemny, zrównoważona kwasowość, orzeźwiająca końcówka.

### Potrawy:

Sery miękkie, krewetki z czosnkiem

Luis Felipe  
Edwards

W 1976 roku właściciele winnicy Luis Felipe Edwards nabyli część terenów zwanych Fundo San Jose de Peguillay w okolicach Nancagua. Odrodzili winnice, które zostały zasadzone na tej ziemi w latach pięćdziesiątych wprowadzając uprawy nowe i bardziej urozmaicone, podnosząc tym samym standard dawnej winnicy. Zasady, jakimi rodzina Edwards kieruje się w swojej działalności to przede wszystkim utrzymywanie kontroli i zarządzania w rękach członków rodziny, produkcja wina tylko z własnych winogron, budowanie solidnych i trwałych relacji z importerami, połączenie dobrej dla klienta ceny z wysoką jakością wina, ciągły rozwój i kreatywność we wprowadzaniu innowacji, szacunek dla pracy zbiorowej. W ciągu 40 lat istnienia winnica wyprodukowała imponującą ilość wina eksportowanego na cały świat.

W 2013 r. winnica

Luis Felipe Edwards została wybrana Chilijskim Producentem Roku w prestiżowym konkursie winiarskim - AWC Vienna, gdzie do konkursu stanęło 1760 producentów z 37 krajów.