

# MALA TESTA *by Algorta*

Mala Testa es el concepto Wine Hunter de Algorta Wines, exploramos y buscamos las mejores uvas en lugares excepcionales, para potenciar el carácter de la fruta y hacer vinos frescos, singulares y fáciles de tomar.

Somos tercetos y cabeza dura (Mala Testa), no paramos hasta alcanzar la excelencia.

*Es un Chardonnay de Clima Frío, puro, sofisticado, de maduración lenta y equilibrada, conserva la acidez natural, fresca con estructura mineral.*

CLIMA	Templado húmedo influenciado por vientos andinos, permite una maduración lenta y equilibrada, conservando la acidez natural y la frescura de la fruta.
ENVEJECIMIENTO	En roble francés durante 6 meses sobre sus lías finas para buscar textura, volumen y armonía, sin perder tensión.
MARIDAJE	Excelente acompañamiento para pescados y mariscos como salmón, corvina y congrio, además de pastas con salsas blancas.
NOTAS DE CATA	<b>Color:</b> amarillo limón brillante. <b>Nariz:</b> intensa y elegante, con notas de cítricos, manzana verde, sutiles recuerdos de avellanas tostadas y flores blancas. <b>Boca:</b> firme, fresca, crujiente, untuoso y equilibrado, con una acidez fresca que prolonga el final y lo hace vibrante y persistente.
RECOMENDACIONES DE GUARDA	En lugar fresco y seco. Listo para beber o guardar hasta 5 años.
RECOMENDACIONES AL SERVIR	No más de 12°C.



CHARDONNAY 100%, MULCHÉN / BIO-BIO



COSECHA

2025



ALCOHOL

13,5%



CEPA

CHARDONNAY



VALLE

MULCHEN  
BIO-BIO

WWW.ALGORTA.CL

