



CHARDONNAY ESTATE

Notas de cata:

A la vista muestra un color amarillo verdoso intenso. En nariz se aprecian aromas a flores y frutas, como duraznos amarillos maduros, banana y ananá dorada. En boca se mantienen las sensaciones de nariz, con sabores muy definidos, con cuerpo y retrogusto largo y excelente equilibrio.

Crianza: 4 meses de roble francés y americano.

Alcohol: 13%

Región: Mendoza, Argentina.

Método De Cosecha:

- Trabajo artesanal,
- Raleos previos a la pinta y a la cosecha,
- Cosecha en cajas de PVC de 18 kgs.

Elaboración:

- Mesa vibradora de selección de racimos,
- Mesa fija de selección de grano,
- Tanques de acero inoxidable con control individual de temperatura.

Envasado:

- Corcho natural,
- Capsulado manual.
- Etiquetado manual.

Maridaje:

Pescados grillados o con salsas.
Mariscos. Carnes blancas y platos vegetarianos. Ensaladas frescas de campo, Sushi. Comida Thai.

