



CHARDONNAY RESERVA 2012

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. Su paso por madera francesa aporta aromas tostados a vainilla, azúcar quemada y almendras. En boca se mantienen las sensaciones de nariz, con sabores muy definidos, con cuerpo y retrogusto tostado largo y complejo.

Añejamiento: 6 meses en barricas roble francés y americano de primer uso.

Alcohol: 13.5%

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.

Maridaje:

Es ideal para acompañar quesos de cabra, platos principales y aromáticos, pescado, pastas con frutos de mar, vegetales, ensaladas con carnes frías.

