

CAVAS DE CRIANZA

CHARDONNAY 2015

100% Chardonnay

Viñedo: Valle de Uco

Rendimiento: 80 qq / hectárea.

Alcohol: 13.10 %

Azúcar Residual: 2,53 g/l.

Acidez Total: 5,56 g/l.

PH: 3,4

Fecha de Embotellado: Octubre 2015

Notas de Cata:

Cavas de Crianza Chardonnay es un vino con grandes atractivos, de color verdoso que denota su juventud. Su gran brillantez invita a beberlo rápidamente.

El placer de destapar una botella permite descubrir rápidamente su frescura y su gran potencial aromático, en el que se destacan fundamentalmente sus notas cítricas, de durazno blanco y flores blancas que deleitan cualquier paladar.

A temperatura adecuada, 9°C, al probar este vino, la boca se inunda de esos aromas frescos y divertidos. Un muy buen balance de acidez, una estructura media y un final persistente hacen de este un vino cautivante; especialmente en esos días de altas temperaturas.

Este es un vino blanco joven que en ningún momento del proceso estuvo en contacto con madera. Sugerimos disfrutarlo con pescados, mariscos y pastas poco condimentadas.



CLOS DE CHACRAS
BODEGA DE FAMILIA