

Chardonnay Fermentado en barrica
2025
Vino blanco

Variedad

100% Chardonnay.

Vendimia

Septiembre de 2025.

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 12 kilos. La fermentación alcohólica se hizo en barricas de roble francés de distintos bosques a una temperatura de 16°C.

Crianza

5 meses en barricas de roble francés de segundo uso, con sus lías. 6 meses en botella.

Número de botellas

7000

Temperatura de servicio

10°C-12°C. (50° - 53° F)

Color

Color dorado brillante.

Nariz

La nariz presenta aromas delicados a flores y frutas blancas con notas especiadas.

Boca

Sabroso, fresco y untuoso en boca, con un final persistente.

Armonización

Bogavante, vieira, carnes blancas marinadas, quesos curados.

