



D.O.: Valle de Parras

VARIETALES:

100% Chardonnay

COSECHA

Manual de madrugada para maximizar la concentración de aroma.

CATA:

Vista: Paja verdoso con destellos dorado.

Nariz: Fruta tropical como mango, guayaba, piña con notas minerales. Flores de manzanilla y azahar.

Boca: Fruta cítrica y tropical presente en boca. Frescura sostenida con gusto seco y una buena acidez que se adueña del final.

VINIFICACIÓN:

Fermentación a 15°C en tanques de acero inoxidable.

Grado alcohólico: 13,5% Vol. Alc.

MARIDAJE:

Excelente aperitivo, así como acompañamiento de platillos gourmets y urbanos. Taco placero, guacamole, pechuga de pollo con puré de papa, salmón en salsa de naranja. Tarta de frutas y pay de limón.

Temperatura ideal: 8–10°C

