

MONTEVIEJO Petite Fleur Chardonnay

VARIETALES: 100% Chardonnay

D.O.: Valle de Uco

ELABORACIÓN:

Todos los procesos de elaboración están enfocados en mantener su frescura y elegancia. Se utilizan equipos de frío para mantener aquellas características más sutiles y delicadas del varietal. Los trabajos de fermentación se realizan de manera suave y a temperatura controlada. Sólo el 18% del vino es fermentado en barricas de roble francés de segundo uso.

CRIANZA:

20% del vino posee 12 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso. Posteriormente reposa en botella durante 6 meses.

NOTA DE CATA:

Color: De color amarillo cristalino y brillante.

Aroma: Su aroma remite a notas de frutas blancas de carozo.

Sabor: En boca posee buena acidez, se perciben sabores frutados. Es un vino fresco y elegante.

