

D.O.: Valle de Guadalupe



VARIETALES:

Chardonnay

VINIFICACIÓN:

Fermentación: “Sur Lie” en barrica nueva y a temperatura controlada.

Crianza: 7 meses sobre lías.

Barrica: Roble francés.

Temperatura de servicio: 12°C

Graduación alcohólica: 13.4%

CATA:

De color amarillo dorado, limpio y brillante; aromas a frutos exóticos maduros, mantequilla y pan tostado.

En gusto es untuoso, intenso y de gran persistencia.

MARIDAJE:

Pescados grasos, aves y salseos cremosos.

