



CHARDONNAY

2021

FAMILIA:

Varietales

ORIGEN:

Valle de Colón

VARIETAL:

100% Chardonnay

FERMENTACIÓN:

Tanques de acero inoxidable

AÑEJAMIENTO:

Sin Barrica, 6 meses en botella.

VISTA:

Vino limpio, color dorado con destellos cobrizos y densidad media

OLFATO:

Intensidad aromática media, notas frutales resaltando piña, durazno y mango verde. Dejando una ligera nota a membrillo y caramelo.

GUSTO:

Vino fresco con un ataque amplio al paladar, acidez balanceada y untuoso.

PERSISTENCIA:

Media - alta

MARIDAJE:

Ensalada con queso de cabra o una vinagreta característica, proteínas suaves, quesos o un postre con buena acidez.

