

EVOLUCIÓN

CHARDONNAY

NOTAS DE CATA

Elegante color amarillo oro de reflejos billantes. Su aroma evoca fruta tropical tal como banana, piña y mango, asimismo delicadas notas a miel. Presenta una acidez equilibrada, sutiles notas tostadas producto de su guarda en barricas y un gran final.



VARIEDADES

100% Chardonnay. Variedad de suelo franco arcilloso, de origen granítico.

ENVEJECIMIENTO

30%, por un período de 8 meses en barricas de roble americano y francés.

COSECHA

Uvas cosechadas manualmente.



MARIDAJE

Amplia gama de pescados horneados y a la plancha, centolla y camarones. Recomendable también con carnes blancas y quesos maduros.

SERVICIO

Servir entre 12°C a 14°C (53.6°F a 57.3°F)

FORMATO DE EXPORTACIÓN · 750 cc

ALCOHOL · 13.5% v/v

