



LOS VASCOS



Los Vascos Chardonnay

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: Chardonnay.

Denominación de Origen: Casablanca y Leyda.

Vinificación: La cosecha se realiza temprano en la mañana, cuando se registran temperaturas más bajas que durante el día y esto permite conservar en forma adecuada todo el potencial de la cepa. Luego de ser seleccionadas, las uvas son prensadas cuidadosamente para pasar a la fermentación alcohólica en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada entre 14 y 16 ° C

Notas de Cata: Este Chardonnay presenta un color amarillo brillante. En nariz encontramos frutas como bananas, damascos, grosellas y ciruelas amarillas adornadas por notas a pepino, pimentón amarillo y aceitunas verdes. En boca es fresco, cremoso y untuosos.

Temperatura de Servicio: Servir entre 10° C y 12° C.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 14° G.L.

Gastronomía: Ideal como aperitivo. También acompañado con ceviche de salmón, mero con champiñones salteados y arroz, fettuccini Alfredo.