

ALAMOS CHARDONNAY



BODEGA CATENA ZAPATA

Fundada en 1902

ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)

VARIEDAD: 100% CHARDONNAY

GRADO ALCOHÓLICO: 13,70%

ELABORACIÓN:

Este vino ha sido 100% elaborado con la variedad Chardonnay, procedente de diferentes viñedos de las zonas altas de Mendoza: 60% "Tupungato", 20% "Tunuyán" y 20% "Agrelo". Fermentación con levaduras seleccionadas, a una temperatura máxima de 18°C durante 45 días. Envejecimiento durante 9 meses en barricas de roble Francés.

CATA:

COLOR: Amarillo verdoso de intensidad media.

AROMA: Olor a cítricos florales y un leve recuerdo a vainilla.

SABOR: Vino de intenso frescor, con notas frutales de manzana, pera, un suave toque de pomelo y especias dulces. El final presenta una acidez refrescante.

