

Chardonnay 2011

PAIS:	México
REGIÓN:	Valle de San Vicente
VARIEDAD DE UVA:	Chardonnay
VINICULTURA:	Amado Garza
FERMENTACIÓN:	Vinificación en tanque de acero inoxidable con estricto control de temperatura para conservar al máximo los componentes aromáticos. 8 meses de barrica francesa 20 % nueva a temperatura controlada de 10 grados centígrados.
TEMP. DE SERVICIO:	8 a 10 Grados Centígrados
TIEMPO DE GUARDA:	Beber ahora o guardar por 5 Años

EXÁMEN ORGANOLÉPTICO

A la Vista: Vino de color amarillo paja, matices verdosos que denotan juventud. Limpio, brillante y de buena densidad.

A la Nariz: Aroma muy fino, elegante y de gran calidad. Sobresale la frutalidad, manzana, pina y flor de naranja. Sobresale por su balance, armonía y delicadeza.

A la Boca: Se muestra con buena intensidad, rica acidez, larga permanencia, gusto seco, buen balance y confirma en el retrogusto la frutalidad y notas florales.

EVALUACION GENERAL

Vino de gran frescura, intensa expresión y agradable complejidad. El añejamiento en barrica ha desarrollado en este vino interesantes notas aromáticas y gustativas que logran hacer que este vino sea de los mas agradable.

MARIDAJE

Un vino para acompañar con frutos del mar, pescados de buena intensidad, atun, salmon, ensaladas, pastas con mariscos y guisos de mediana potencia.