

120 Резерва Еспесуал Шардоне

120 Reserva Especial Chardonnay

Santa Rita

Произход

Държава	Чили
Винен регион	Сентрал Валей
Винарна	Санта Рита

Технически данни

Сортов състав	Шардоне
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Винтова капачка
Винификация	Гроздето се бере машинно. Мъстта престоява на утайките при 3-4°C в продължение на 3 дни, след което ферментира в съдове от неръждаема стомана при 14°C, при меки и контролирани условия.
Отлежаване	Един месец върху фините утайки, след което 2 месеца в контакт с френски дъб.

Описание

Накратко	Гроздето за 120 Резерва Еспесуал Шардоне е от Сентрал валей в Чили. Средиземноморският климат и близостта на Андите правят широка температурна амплитуда между дневните и нощните температури..
Дегустационни бележки	Ярко жълто-златист цвят. Елегантен аромат на праскова, кайсия и лек нюанс на ванилия от отлежаването в дъб. Свежо и плътно тяло с балансирана киселинност и дълъг послевкус.
Съчетание с храна	Меки, кремообразни сирена, паста със зеленчукови сосове, риба като лаврак, и морски дарове като стриги и рапани.

Бележки

