

Аргенто Шардоне

Argento Chardonnay

Произход

Държава	Аржентина
Винен регион	Мендоса
Винарна	Аргенто

Технически данни

Сортов състав	Шардоне
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Винтова капачка

Винификация	Гроздето се бере от края на февруари до началото на март. Следва алкохолна ферментация при 14-16°C за 22 дни в циментови съдове, облицовани с епоксидна смола.
-------------	--

Отлежаване	20% от сока ферментира в съдове от неръждаема стомана с потопени френски дъбови летви - среден изпичане. 3 месеца контакт с дъб.
------------	--

Награди и сертификати



Описание

Накратко	Бodega Аргенто се много гордее с аржентинското винено наследство и уникалния тероар на Мендоса. Те са се посветили на производството на вина, илюстриращи отличителните белези на стила – чистота, жизненост, елегантност и върховен израз на тероара.
----------	--

Дегустационни бележки	Това превъзходно, леко дъбово Шардоне разкрива аромати на пресни тропически плодове, допълнени от минерални нотки и фина маслена текстура на небце. Мощен, мек и дълъг финал.
-----------------------	---

Съчетание с храна	Съчетава се отлично с печени зеленчуци и меса, зрели сирена и различни готвени предястия.
-------------------	---

Бележки

