

Explorá el mundo Crios

PEQUEÑOS PLACERES
Grandes momentos



CRIOS

CHARDONNAY

| | |
|-------------------|---|
| COSECHA | 2017 |
| VARIETALES | 100% Chardonnay |
| REGIÓN | Valle de Uco |
| ELEVACIÓN | 1200 msnm (promedio) |
| MÉTODO DE COSECHA | Manual |
| VINIFICACIÓN | Selección manual de racimos, despalillado y estrujado suave. Levaduras seleccionadas. Fermentación a 12°C por 20 días y contacto con borras por 3 meses. |
| ANALÍTICA | ALCOHOL 14% ACIDEZ 6.20 g/l |
| CRIANZA | 30% en contacto durante 3 meses en 100% roble francés |
| NOTAS DE CATA | De color dorado con destellos verdes, en nariz posee un gran perfil aromático con aromas que recuerdan a flores blancas. También posee notas de vainilla gracias a su paso por madera. En boca es redondo y posee una elegante acidez |
| MARIDAJE | Pescados y mariscos, carnes blancas, salsas a base de crema y comida asiática. |

#CRIOSINSPIRA