

Saint Felicien Chardonnay Elaborado en Roble

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Saint Felicien Chardonnay en Roble refleja características propias de la zona que le da origen. Con días soleados y cálidos, y noches frescas, las uvas Chardonnay adquieren una madurez plena y bien balanceada. Su color es amarillo oro con reflejos verdosos acerados. De gran complejidad y elegancia, en nariz se presenta concentrado e intenso, con aromas de frutas tropicales maduras, ananá y durazno blanco. En boca, de impacto dulce y untuoso, muy bien balanceado por la acidez, se perciben sabores a frutas maduras y ligeras notas de vainilla y tostado, que le brindan un excelente y prolongado final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Chardonnay

Alcohol: 13.9%

Fermentación: En barricas de roble Francés con levaduras seleccionadas, Temp. Máx. Ferm. 22°C, durante 23 días. 100% Fermentación Maloláctica

Añejamiento: 9 meses en roble francés.

Acidez Total: 6.25 gramos/litros

pH: 3.25



 (<https://twitter.com/CatenaMalbec>)

 (<https://www.facebook.com/bodegacatenazapata>)

 (<https://www.instagram.com/catenawines/>)

 (<https://www.youtube.com/CatenaMalbec/>)

Safra 2018. Jantar em 13/05/2021.