



CASA GRANDE CHARDONNAY '11

Lugar de Origen	Parras, Coahuila, México.
Apelación	Valle de Parras
Variedad de Uva	100% Chardonnay
Grado Alcohólico	13,5 % Vol. Alc.
Temperatura de servicio	10– 12° C



Vinificación

La cosecha se realizó en la madrugada para maximizar la concentración de aromas. Después de despalillada la uva pasa por un enfriador de mosto para bajar su temperatura a 8° C antes del prensado y se fermenta a 15° C en barricas nuevas de Roble Blanco Francés por un mes, permanece en sus lías 4 meses y 2 meses de añejamiento sin lías, en total, 6 meses de barrica.



Notas de Cata

Vista

Color amarillo paja con matices dorados tomado de su fermentación y añejamiento en barrica, atractivo a la vista, limpio y brillante.

Nariz

Vino de gran expresión aromática donde destacan los frutos secos como chabacanos, duraznos, mantequilla frita, vainilla y tostados delicados propios de la barrica.

Gusto

En boca es un vino con muy buena estructura, donde se confirma su carácter de frutos maduros, con unas notas delicadas de mantequilla frita, almendra, brioche y pan tostado que le aportan carácter y complejidad, con un final largo y persistente.



Maridaje

Quesos maduros, pescado, ternera, aves y pastas con salsas cremosas, pipián verde, cochinita pibil, pavo adobado relleno de frutos secos y excepcional con chiles en nogada.