



## Casa Grande Gran Reserva Chardonnay.

### En el viñedo.

100% Chardonnay.

**Región:** Parras, Coahuila.

**País:** México.

Se seleccionó la mejor uva en el viñedo. Cosecha manual de madrugada para maximizar la concentración de aromas.

### En la bodega.

- Fermentación a 12–15 °C en barrica.
- Crianza de 6 meses en barricas nuevas de roble blanco francés y americano.
- Grado alcohólico: 13,8%.

### En los sentidos.

#### Vista:

- Dorado.

#### Nariz:

- Gran intensidad aromática.
- Frutas maduras y deshidratadas.
- Fondo de flores blancas, frutos secos y lácteos.

#### Boca:

- Vino envolvente con una gran sensación de cremosidad.
- Final persistente y elegante.

### En la mesa.

**Temperatura de servicio:** 10–12 °C

#### Maridaje:

Carnitas de pato, chiles en nogada, mollejas de res, tacos de marlín ahumado, emparedado de camembert, paella, trucha a las brasas y pescado a la talla.