



Chardonnay Uvas Orgánicas.

En el viñedo.

100% Chardonnay Orgánico.

Región: Parras, Coahuila.

País: México.

En la bodega.

- Fermentación a 12–15 °C en tanques de acero inoxidable.
- Grado alcohólico: 13,0%.

En los sentidos.

Vista:

- Paja claro.

Nariz:

- Aromas cítricos y flores blancas.

Boca:

- Agradable en boca que confirma su promesa olfativa.
- Acidez que cautiva el paladar dejando un recuerdo ligeramente mineral.

En la mesa.

Temperatura de servicio: 10–12 °C

Maridaje:

Pato a la naranja, carnes blancas en salsas cremosas, salmón con cítricos, pastel de queso con maracuyá y pay de limón.