

## ALTA VISTA CLASSIC CHARDONNAY



### REGIÓN

Mendoza, Argentina

### UVAS

100% Chardonnay

### GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13.5 %

### VINIFICACIÓN

Después de la cosecha manual, las uvas son transferidas a un delicado prensado neumático. El mosto se envía a tanques de acero inoxidable para la fermentación durante 15 a 20 días a temperaturas controladas entre 15 y 17 grados.

### CARACTERÍSTICAS

Vino color amarillo verdoso. Aromas florales y frutales como durazno y manzana. En boca es placentero y fresco, acidez balanceada y una distintiva expresión frutal.

### MARIDAJE

Ideal como aperitivo, con pastas y verduras al wok.

### TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Servir de 8 a 10 grados.

Tiempo máximo de guarda sugerido 3 años.

