



Fabre & Montmayou

RESERVA CHARDONNAY



UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Lujan de Cuyo and Tupungato, Mendoza

UVAS

100 % Chardonnay

RENDIMIENTO

45 hl/ ha

La vendimia se realiza manualmente.

Sorteo meticuloso a mano realizado antes de la vinificación con el fin de seleccionar las mejores uvas.

FERMENTACIÓN

Se realiza una maceración durante 8 horas previo a la fermentación, que se hace en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de 14-16°C.

NOTAS DE CATA

Color amarillo claro. Un rico Chardonnay con buena estructura y buena acidez. La nariz es fresca, con elegantes aromas de pera blanca y cítricos. En boca el vino es rico y poderoso. Perfecto con un plato de queso, aves y mariscos.

