Salentein Barrel Selection Chardonnay



Omschrijving

Een zeer elegante, zachte en romige wijn. De goudgele Chardonnay, uit de Barrel Selection serie, laat u optimaal genieten van de volle rijke aroma's van tropisch fruit, vanille, honing en een lichte toast.

Druivensoort(en)

Chardonnay

Vinificatie

De wijnkelder van Bodegas Salentein blinkt uit in efficiëntie. De druiven worden na een nauwkeurig selectie proces ontsteelt en doormiddel van zwaarte kracht vervoerd naar de lager gelegen wijnkelder. Hier vergist de pulp voor 13 dagen op een temperatuur van 27 graden. 6 maanden opvoeding op eikenvaten geeft deze wijn zijn mooi hout gelagerde smaak.

Herkomst

De wijngaarden liggen in het hart van Alto Valle de Uco, Argentinië, meer dan 1200 meter boven de zeespiegel. De bodem bestaat uit grof gesteente, wat een perfecte waterdrainering geeft. De nachten zijn koel door afdalende lucht uit de Andes en de dagen zonnig en warm. Dit alles geeft de wijn z'n unieke fruitige en rijpe karakteristieken.

Eettips

Uitstekende begeleider van visgerechten. Ga voor zeebaars, gebakken tong of gegrilde tonijn, dit in combinatie met deze Barrel Selection Chardonnay is pure verwennerij!

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0469371
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13,5
Jaar:	2017
Streek:	Mendoza
Appellatie:	Valle de Uco - Mendoza
Wijnhuis:	Bodegas Salentein

verbunt verlinden