

BODEGA LA RURAL

SAN FELIPE ROBLE

CHARDONNAY

VARIEDAD: 100% Chardonnay

VIÑEDO: Tupungato (Mendoza)

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 40%

CRIANZA: 3 meses

TIPO DE BARRIL: Roble francés

ALCOHOL: 13,5%

NOTAS DE CATA

Las uvas, cosechadas en el punto de maduración deseado y protegidas contra los riesgos de la oxidación darán como resultado un vino de tono amarillo verdoso intenso, con vivaces aromas a manzana, banana y ligerísimos acentos de vainilla, que son debidos a la fermentación en contacto con el roble. En boca, se distingue por una grata y refrescante untuosidad.

Temperatura de servicio: 9° C

Potencial de guarda: 2 años

MARIDAJE

Tortilla de papas, omelette de queso y tomate, salmón rosado, aves grilladas, mariscos, jamón crudo, ensalada de espárragos de jardín con huevo mollet y parmesano, espárragos blancos, alcauciles, vitel thoné, risotto milanese, quesos frescos de vaca (Brie), semiduros picantes (Gruyère).

