

Santa Rita Reserva Chardonnay

Chile, Central Valley

Winifikacja: 25% tego wina jest fermentowane i dojrzewane w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu przez okres siedmiu miesięcy. Podczas tego procesu, wino jest utrzymywane cały czas nad osadem aby zniwelować szorstkość i zwiększyć harmonię przyjemności. Pozostałe 75% jest poddawane fermentacji w kadziach ze stali nierdzewnej. Ten zabieg z kolei ma na celu uzyskanie maksymalnej ekspresji owoców. Kolor jaki w kieliszku otrzymamy to brylantowo-złota szata z zielonymi refleksami.

Opis wina:

W bukietie rozpoznawalne są nuty owoców tropikalnych i grejpfruta, które pięknie dopełnia miękka wanilia i orzech laskowy. W smaku niezwykle eleganckie i doskonale wyważone, z żywymi owocami i złożonym, długim zakończeniem. Ta reserva będzie dobrze pasowała do owoców morza, homarów, sałatek oraz dań z białego mięsa. Wiele przyjemności da jednak samodzielna degustacja. Najlepiej schłodzić do 10 st. C.

Typ: białe, wytrawne

