



GAJA GAIA & REY
D.O.P. LANGHE, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco
Variedad: 100% Chardonnay.
Alcohol: 14,0%
Reposo: 6-8 meses en barrica.
Capacidad de Guarda: 10 años
Temperatura de Servicio: Servir de 12 a 13° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Amarillo pálido.



En nariz se abre con notas de sílex y piedra caliza, ambas funciones del gran contenido mineral de este vino.



La estructura del paladar es vertical y profunda. Necesita tiempo en copa para mostrar notas terrosas más peculiares de piedra de fruta fresca, cítricos y especias livianas. Final dulce de larga duración, refrescante.



Ideal con preparaciones de pescado, incluso las más elaboradas, y para maridar con carnes blancas, platos a base de huevo y quesos cremosos de cabra.

GAJA

La Bodega

Ubicada en Piamonte, en el noroeste de Italia, la bodega GAJA está ampliamente considerada como una de las propiedades más importantes del mundo, que produce etiquetas codiciadas y coleccionables. Desde su clásico Barbaresco y Barolo y su embotellado de un solo viñedo, hasta su innovador Chardonnay, Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon, GAJA es un pionero y guardián de la tradición, un legado que continúa remodelando el estándar de excelencia en el mundo de la vinificación.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com