



ÍCARO MARELLA CHARDONNAY VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 11,5%.

Vinificación: 4 meses en tanque de acero inoxidable con maceración postfermentativa.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Es de un dorado profundo, muy limpio y cristalino.



La nariz de este vino es muy intensa, destacan los frutos tropicales, como piñas maduras, bananas y en el fondo miel y algo de leche condensada dulce, es casi como si se obstinara en pensar que es un postre; al final termina con algo de cocada y un punto de madera tostada.



Es amplio, expandiéndose y derritiéndose en la boca y llenándola de sabores muy diversos simultáneamente, dulzor, mantequilla derretida, piñas caramelizadas y ligeros toques de creme brulee y miel, todo en un momento, sin etapas, es intempestivo y muy persistente.



Se recomienda acompañar con Foie gras fresco a la sartén, pollo al horno, creme brulee.



BODEGAS
ICARO®

La Bodega

Bodega fundada por Jose Luis Durand en Junio del 2005, en Ensenada, Baja California. Sus vinos tienen que ver con la sinergia de elementos, con la energía de la naturaleza, canalizada a través del enólogo, dando como fruto de este matrimonio al vino; este vino que es mágico, porque es capaz de expresar con una gran sensibilidad y franqueza sus orígenes y no solo de la madre Viña, llena de la tipicidad de sus cepas, de los aromas de sus suelos y matices de sus soles; si no también de este padre Hombre con personalidad, conocimientos, creatividad y gustos definidos.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com