



SINBORDER CHARDONNAY MONTEREY, CALIFORNIA, EU.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 13,4%

Elaboración: Cada parcela se cosecha por separado en maduración fenólica. Fermentación en tanques de acero inoxidable para respetar la frescura y expresión del Chardonnay, seguido de una crianza de 12 meses en barricas de roble trances que le proporcionan complejidad y carácter.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12º C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo paja tenue con matices verdes; brillante y limpio.



En nariz es muy elegante con potencia media; resaltan notas de piña madura, manzana verde, mantequilla, caramelo y un fondo de manzanilla y flores blancas. Intenso en boca, con mucha untuosidad, aunque predominan la frescura, acidez y la sensación de un ligero paso por barrica con una nota final a mantequilla escocesa.



Un vino intenso, estructurado y cálido, con un alcohol presente y una acidez refrescante. Retrogusto de piña madura, manzana amarilla madura y té de manzanilla confirmando los descriptores en nariz.



Mariscos frescos y pescados con salsas, Quesos ligeros, Pastas con salsas condimentadas, ideal como aperitivo.

SinBorder

by MARIATINTO

SinBorder

Este vino es nuestro homenaje a los que rompen fronteras, los que cambian una vida para convertirla en historia. Aquellos que dejan todo lo conocido, para comenzar de nuevo en tierras desconocidas con el sueño de prosperar. Honramos a los que nos inspiran a reconocer la bondad del trabajo más allá de las fronteras. Los que crean un mundo Sin Border.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com