



QUINTA MONASTERIO NATAL CHARDONNAY VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 4 meses en barrica.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 8 a 11° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Un intenso color amarillo brillante y sumamente limpio y transparente.



Nariz muy intensa, destacando frutas tropicales y flores exóticas perfecto equilibrado con las notas de madera y algo de levadura.



En boca una entrada suave y delicada, con mucha estructura de fruta tropical madura y notas tostadas, final largo.



Se recomienda acompañar con Gambas a la plancha, Pescado a la brasa, Calamares a la plancha, Pescado a la sal, carnes blancas y quesos suaves como camembert.



La Bodega

Vinos de autor orgullosamente, Baja Californianos. un vino que los transportara a la viña, el terroño y carácter del Valle de Guadalupe. El nombre de este viñedo hace referencia a los inicios de la cultura del vino, cuando los misioneros llegados de Europa trajeron consigo los conocimientos para cultivar la vid y producir el preciado líquido. Finca productora de vid desde 1963, libera sus primeros vinos al mercado en 2006. Vinos premium elaborados con uvas Cabernet, Merlot y Tempranillo a la antigua usanza combinando alta tecnología enológica.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com