

# Este es tu estilo HOMENAJE

## HOMENAJE CHARDONNAY



**VARIEDAD**  
Chardonnay



### ELABORACIÓN

Vendimia mecánica nocturna, para preservar los aromas del fruto y evitar oxidaciones. Tras una corta maceración en la prensa se seleccionan los mostos flor y de primera prensada. A continuación, se fermentan a baja temperatura, en depósitos de acero inoxidable, para que el vino adquiriera personalidad y carácter varietal.



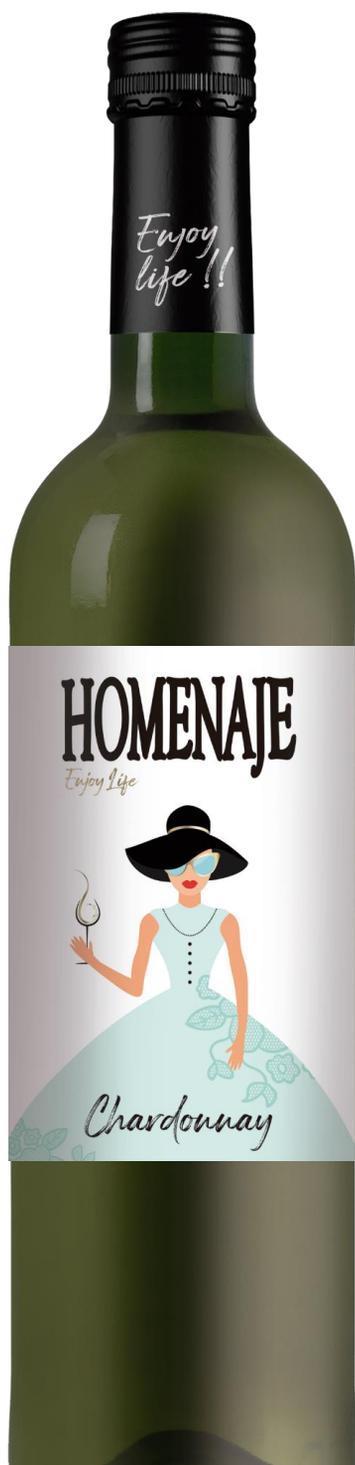
### CATA

Color amarillo-verdoso brillante y cristalino. Los aromas de primera nariz, tropicales y cítricos, se acompañan de notas a frutas blancas y de hueso en cuanto movemos la copa. La boca se presenta en clave de juventud, con una acidez presente y refrescante, donde aparecen muchas sensaciones frutales y cierta untuosidad. Termina con un elegante final ligeramente amargo muy bien integrado.



### SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo: 8° - 10°C. Ideal para acompañar entrantes fríos, aperitivos y ahumados; pescados, mariscos y platos de arroces marineros; carnes blancas, aves, pasta, platos vegetarianos y quesos poco curados.



#tuMomentoTuHomenaje