

COASTAL ESTATES



COASTAL ESTATES CHARDONNAY LODI - CLARKSBURG, CALIFORNIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedades: 90% Chardonnay, 8% Viognier, 2% Riesling.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: 50% fermentado en acero inoxidable a temperaturas frías y 50% fermentado y envejecido parcialmente sobre sus lías en roble francés.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: de 10 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color oro amarillo.

En nariz se perciben notas de pera fresca y fruta tropical tejida junto con las especias de roble tostado. En boca es suave y redondo, que evoluciona en capas de piña, manzana roja y vainilla. El uso de "battonage" y la fermentación maloláctica parcial le dan profundidad y textura a los sabores vibrantes.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Combinados con pollo asado, pasta o risotto.

Coastal Estates

"Coastal Estates" se refiere principalmente a una línea de vinos de California, Estados Unidos, conocida por vinos como el Cabernet Sauvignon y el Chardonnay, producidos por la bodega Beaulieu Vineyard (BV) que fue fundada en 1900 por Georges de Latour, quien se mudó de Francia a California para crear vinos que rivalizaran con los de su país natal. La bodega es una de las más históricas del Valle de Napa. Su éxito se consolidó en parte gracias a su habilidad para sobrevivir a la Prohibición, obteniendo un permiso para producir vino de consumo sacramental en 1907.