

# WENTE®

VINEYARDS



## WENTE MORNING FOG CHARDONNAY LIVERMORE VALLEY, CALIFORNIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco.

**Variedades:** 98% Chardonnay, 2% Gewurztraminer.

**Alcohol:** 13,5%.

**Vinificación:** 50% fermentado en barricas de roble americano y 50% en tanques de acero inoxidable. Con crianza en barrica sobre lias de 5 meses (battonage).

**Capacidad de Guarda:** 4 años.

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

### NOTAS DEL SOMMELIER

Color amarillo claro con reflejos verdes.

Aromas tropicales, de piña y frutas cítricas con toques de vainilla y una nota ahumada de la barrica. Sabores de manzana y pera, con toques de vainilla. Es un vino muy bien balanceado con un agradable final.

### MARIDAJE

Se recomienda acompañar con pescados como el huachinango y el salmón ahumado, atún a la plancha, mariscos y quesos ligeros.

### WENTE

Charles Krug, C.H. Wente, fue el primer inmigrante alemán que fundó su propio viñedo en 1883. Es la quinta generación de la familia. El joven enólogo, Karl Wente, se encarga de la elaboración de los vinos. Los viñedos de Wente, son Livermore con 1200 hectáreas: plantada con la Zinfandel, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. Arroyo seco de 450 hectáreas situada en Monterrey con las uvas Chardonnay, Pinot grigio, Riesling, Pinot noir. La edad de los viñedos son de 20 años en Livermore y 60 en Monterrey. También, Wente tiene un viñedo en la Napa Valley.