

WENTE®

VINEYARDS



WENTE RIVA RANCH CHARDONNAY ARROYO SECO, CALIFORNIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedades: 98% Chardonnay, 2% Gewurztraminer.

Alcohol: 14,5%.

Vinificación: 90% fermentado en barrica con crianza en barrica después de 8 meses sobre lías (battonage).

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: de 10 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color amarillo brillante, medio límpido.

Aromas de cítricos y frutas tropicales, como la piña y el mango. Rica sensación en boca, sabor a crema de limón o una tarta de manzana al horno, graham y vainilla tostada del envejecimiento en barrica. Este opulento Chardonnay tiene una acidez equilibrada y un final largo y suave.

MARIDAJE

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

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 Monterey con las uvas Chardonnay, Pinot grigio, Riesling, Pinot noir. La edad de los viñedos son de 20 años en Livermore y 60 en Monterey. También, Wente tiene un viñedo en la Napa Valley.