85 PUNTOS

PLATA
83.2 PUNTOS

CHARDONNAY
2023

Bodegas
LA CEPA

TIPO:
Vino blanco / 100% uva Chardonnay.

ORIGEN:
Viñedos propios en Valle de Guadalupe, B.C.

CRIANZA:
Sutil crianza en madera de roble francés (fudre).

DESCRIPCIÓN:
Fresco y persistente final.

Brillante, límpido, color amarillo paja pálido, reflejos amarillos-verdosos y ligera viscosidad.

Intensidad media, sobresalen cítricos, manzana y piña.

Confirma aromas predominando los cítricos. Seco, fresco, cuerpo ligero, largo y persistente final sin amargos, ni salinidad.

Recomendado para acompañar platillos frescos y naturales, quesos blandos y cremosos. Pescados y mariscos crudos, condimentados con sal, limón y especias como tiraditos, sashimis, carpaccios, tartares.

Bodegas La Cepa
Paseo de la Reforma 560 int. 8, Col. Miguel Hidalgo, CDMX.
e-mail: info@bodegaslacepa.com
www.bodegaslacepa.com