

CHARDONNAY VERMENTINO

CHARDONNAY: variedad internacional de difusión mundial, cultivada desde hace décadas en nuestros valles con mucho éxito.

VERMENTINO: variedad de origen italiano, de reciente introducción en el Valle de Guadalupe. Una de las primeras variedades que nuestra asociada Magoni Agrícola S.A. de C.V., ha pasado de la fase experimental, al cultivo comercial. Su aroma fresco y afrutado aporta al vino frescura y vivacidad.

Todas nuestras variedades blancas se cultivan en el viñedo “Campo Manaz”, cuyo suelo limo-arenoso y profundo es propio para el cultivo de las variedades blancas exaltándoles el carácter varietal y floral.

Color

Amarillo pajizo, brillante con destellos verdes que denotan juventud.

Aroma

Vigoroso, fresco y elegante. Se detectan notas semejantes a manzana verde, cáscara de toronja y frutas tropicales. Una nariz elegante que de igual manera dan tonos de flores blancas.

Sabor

Crispante, fresco, equilibrado, manifiesta elegancia en el paladar. Acidez firme y refrescante. En retrogusto dan notas a cítricos. Persistencia media-larga.

Brix promedio:

Chardonnay 23.5 / Vermentino 23.8

Vendimia:

Chardonnay: Principios de Agosto

Vermentino: Fines de Agosto

Temperatura sugerida para consumo: 12°-13° C.

Alcohol: 12.5%

Notas:

Chardonnay, an international variety known for its worldwide diffusion, has been grown in our valleys for decades.

Vermentino is an Italian variety, introduced recently into the Guadalupe Valley.

This is one of the first varieties that we have passed from an experimental stage, to commercial production. Its aroma is fresh and fruity giving this wine its characteristic vivacity.

Color

A pale and luminous yellow with a light green hue.

Aroma

Vigorous, fresh and elegant with aromas of green apple, grapefruit peel and tropical fruits. An elegant nose that also gives white floral tones.

Flavor

Crisp, fresh, balanced; elegant in the palate. Fresh and firm acidity. Citric notes with a medium to long finish.

Average brix:

Chardonnay 23.5 / Vermentino 23.8

Harvest:

Chardonnay: Early August

Vermentino: Late August

Suggested serving temperature: 12° C.

Alcohol: 12.5%

Notes:

