

CHARDONNAY VERMENTINO

2023



NOTAS

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.

VISTA: Amarillo paja ligeramente oscuro, reflejos dorados y densidad aparente media.

AROMAS: Intensidad aromática media. Predominan las futas tropicales como la piña y carambola. Manzana amarilla y pera Bosco impregnan la copa. Encontramos una nota floral en la evolución del vino que nos recuerda a la manzanilla.

GUSTO: Intensidad media, rica acidez, redondo en boca, suave y nos permite disfrutarlo sin necesidad de comida. Vino seco de cuerpo medio, amable al paladar y retrogusto prolongado.

MARIDAJES: Las texturas cremosas ayudarán a mantener el balance del vino en su lugar; pastas, platillos con pescado cocido o langosta bañada en mantequilla.

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: Brilliant, medium yellow with gold hue and medium density.

AROMAS: Medium intensity. Tropical fruits like pineapple dominate the aroma, also golden apple and a floral hint of chamomile.

TASTE: Balanced acidity, Round in mouth, mellow and perfect to drink by itself. Dry, medium-bodied, kind to the palate and with a long finish.

PAIRING: Creamy textures will help to keep the balance of the wine in place; pastas, cooked fish or buttered lobster.