

FICHA TÉCNICA VINO | Château Camou Chardonnay 2023

VARIEDAD

- Uva varietal 100% Chardonnay proveniente de nuestro viñedo ubicado en la Cañada del Trigo en Valle de Guadalupe, Baja California.

VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección manual de racimos. La fermentación se realizó en barricas de roble francés y roble americano a temperatura controlada de 18°C. Después de inducir la fermentación maloláctica, el vino reposó sobre sus lías durante 6 meses; el vino se separó de las lías para reposar tres meses mas en las barricas. Después de embotellado, reposó en nuestra cava durante ocho meses antes de su liberación.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

- Vino de color amarillo pálido con ribetes pajizos, de apariencia muy brillante y limpia. Aromas varietales muy presentes e intensos, de durazno, piña, plátano y especias a coco y vainilla. En boca se presenta muy vivo y fresco con excelente relación alcohol/acidez y con sabores a coco, vainilla y frutos tropicales que perduran largo tiempo.

ANÁLISIS

Alcohol	13.2%
pH	3.66
Acidez total	6.08 g/l
Acidez volátil	0.35 mg/l
Azúcar residual	2.2 g/l

PRESENTACIÓN – 750ml
CORCHO NATURAL – 24x54mm
PRODUCCIÓN TOTAL – 2,220 botellas
CAPACIDAD DE AÑEJAMIENTO – 10 años

MARIDAJE SUGERIDO
Langosta al grill, tacos de pescado estilo Ensenada, escamoles a la mantequilla, lomo pescado a las brasas, brochetas de camarón.

TEMPERATURA DE SERVICIO 14°C

