

CLOUDY BAY

Marlborough (Nueva Zelanda)

Cloudy Bay Chardonnay es para conocedores y aventureros gastronómicos: refinado, sereno y equilibrado. Elaborado minuciosamente con técnicas tradicionales, es un auténtico 'vino de comida'. La fruta de los viñedos en los suelos pedregosos del valle de Wairau y la densa arcilla de los valles del sur se combinan para crear un vino que combina la fruta de hueso madura con la elegancia cítrica.



CLOUDY BAY 2020 CHARDONNAY

FORMATOS **0,75 L**

VARIETADES 100% Chardonnay.

ELABORACIÓN

Las uvas se recolectan a mano y se prensan en racimos enteros, un enfoque tradicional para mantener el vino fresco y crujiente. El jugo resultante entra en barriles para la fermentación, junto con levaduras salvajes que crean complejidad y textura. El vino envejece durante 11 meses, con fermentación maloláctica utilizada selectivamente para proporcionar equilibrio.

NOTAS DE CATA

El Chardonnay es un estallido acogedor de calidez e intensidad. La nariz es inmediatamente abierta y atractiva, con notas de melocotón blanco, albaricoque, cítricos maduros y heno cálido. Un chorrito de limón maduro refresca un paladar intenso de fruta de hueso amarilla enmarcada por una acidez salina que hace agua la boca. Las suaves notas tostadas brindan una sabrosa base a la deliciosa fruta, brindando un delicioso equilibrio.

MARIDAJE:

es una combinación natural para casi todo, pero especialmente para los mariscos y otros sabores brillantes o cremosos. Pruébalo con ensalada Caprese, quesos suaves de vaca, salsas de crema o cualquier cosa ahumada o a la brasa.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com