



Enrique Mendoza

Chardonnay Fermentado en Barrica



FICHA TÉCNICA

🏠 BODEGAS ENRIQUE MENDOZA

📍 D.O. VINOS DE ALICANTE

🍷 BLANCO

🍇 CHARDONNAY

🌐 FERMENTACIÓN EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS
Y CRIANZA DE 6 MESES EN LA MISMA

NOTA DE CATA

-VISUAL: Amarillo pajizo con reflejos dorados, limpio y muy brillante

-AROMA: Intensidad alta, carácter varietal, fruta tropical, fruta blanca y notas cítricas, a medida que se abre, aparecen ahumados, recuerdos a levaduras y algún tope de frutos secos

-SABOR: Glicérico y muy sabroso, de textura agradable, acidez equilibrada, persistente y dejando interesantes notas amargas y afrutadas. Un vino elegante y sabroso

🍷 12,5 VOL.

🍷 CONTIENE SULFITOS

www.elgustoporelvino.com

