

NOMBRE

VICTORIA 1862

VARIEDAD 

Chardonnay

CLIMA 

Continental de influencia atlántica con lluvias en verano, clima templado a frío e inviernos muy fríos

SUELO 

Parcelas plantadas en pequeñas viñas rodeadas de colinas no más de 3 hectáreas por viñedo, variedad de suelos entre arcillas calcáreas férricas hasta arenas volcánicas cercanas a arroyos de deshielos.

VINIFICACIÓN 

Prensado directo a temperaturas no excedentes de 9° C sedimentación previa a fermentación parcial en barricas con levaduras seleccionadas. Guarda en acero inoxidable.

NOTAS DE CATA 

Servir: entre 12° a 18° C

Visual: Brillante de reflejos dorados pálidos y ribetes verdosos un blanco de excepción.

Nariz: Sobre piña y cítricos con una mineralidad bien marcada persistente dejando notar sus notas de una guarda corta en roble francés

Boca: De una bella acidez y mineralidad sobre frutas tropicales resaltando la piña los cítricos y notas a frutas de otoño

Maridaje: Excelente para acompañar ostiones y cualquier plato de mariscos así como guisos de carnes blancas y pastas a la crema

Idea de receta: Caldo de pescado a la piedra




M