MARELLA

COSECHA
2020

PRESENTACIÓN: RESERVA

Es un Chardonnay 100%, que logra expresar con gran elegancia la asincronía que sucede en un viñedo de arena en medio del Valle de Guadalupe, donde por los calores típicos del verano, los aromas y azúcares se aceleran y las acideces se retrasan, afortunadamente gracias a esto, se logra tener un vino con aromas intensos, con gran volumen en boca, sin perder la acidez y frescura. La vinificación está hecha con prensados de racimos enteros a presiones muy bajas, con un rendimiento del 25% por tonelada, que permiten extraer lo más sutil y elegante, con una vinificación parcial en tanque de acero inoxidable y luego en barricas francesas. Y con una fermentación maloláctica que lo redondea y le da cremosidad. Es un vino insospechado para una zona cálida, sorprendente por su elegancia y encanto.

NOTAS DE CATA

Es un vino de un amarillo dorado muy limpio y cristalino, que en nariz se muestra muy intenso y complejo, iniciando con ligeras notas de cera de abeja y ambar, luego empieza a abrir y se muestra mas amplio desplegando notas tropicales de piña madura , melon y bannanas con un fondo de crème brûlèe y miel que le dan un final muy largo y calido.

Temperatura de servicio 15 °C