

GABRIELLE

BY ALONSO GUERRERO
Barrel Selection

Las veladas de ensueño comienzan con la elección del vino. Gabrielle Chardonnay, es sinónimo de glamour y sencillez. Es la elección perfecta para una noche especial.



BODEGA
ALONSO GUERRERO
MENDOZA • ARGENTINA

VALLE DE UCO
Mendoza, Argentina

CHARDONNAY

100% CHARDONNAY

Cosecha:

Cosecha de forma manual, durante la segunda semana de febrero, siempre a primera hora del día, para asegurar que la uva llegue a baja temperatura a la bodega. Se descarta directamente en la finca los racimos que no cumplan con los requisitos de calidad y sanidad.

Vinificación:

Prensado directo sin maceración, extracción y limpieza de jugo mediante frío, siembra de lavadura seleccionada y fermentación en tanques de acero inoxidable a 15 °C durante 20 días.

Crianza:

Un 30% del vino fue criado en barricas de roble francés de primer y segundo uso durante 6 meses y posterior reposo en botella durante 3 meses.

Notas de cata:

Color: amarillo dorado con reflejos verdosos.
Nariz: con notas cítricas y a fruta blanca de carozo, se destacan también sutiles minerales.
Boca: se presenta con una deliciosa frescura y delicadas notas provenientes de su breve crianza en roble francés que le dan complejidad y un equilibrado y persistente final.

Maridaje:

Un vino versátil, para disfrutarlo como aperitivo o también acompañando grandes platos.

Temperatura de servicio:

10 °C – 12 °C

