Salentein Barrel Selection Chardonnay

Omschrijving

Een zeer elegante, zachte en romige wijn. Intens en vol. De goudgele Chardonnay, uit de Barrel Selection serie, laat u optimaal genieten van de aromatische tonen van citrus en witte perzik gemixt met minerale tonen. Daarnaast aroma's van tropisch fruit zoals ananas en banaan, afgewisseld met karamel, honing en natuurlijk vanille. Tenslotte tonen van lichte toast, een waar juweeltje!

Druivensoort(en)

Chardonnay

Vinificatie

De wijnkelder van Bodegas Salentein blinkt uit in efficiëntie. De druiven worden na een nauwkeurig selectie proces ontsteelt en doormiddel van zwaarte kracht vervoerd naar de lager gelegen wijnkelder. Hier vergist de pulp voor 13 dagen op een temperatuur van 27 graden. 6 maanden opvoeding op eikenvaten geeft deze wijn zijn mooi hout gelagerde smaak.

Herkomst

De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van Chardonnay-wijnstokken die in 2007 zijn geplant op hoogtes van 1.250 tot 1.300 meter boven zeeniveau op het landgoed Finca La Pampa in de San Pablo IG. De plantdichtheid is 5000/hectare. Geteeld op kalkrijke alluviale zandleembodems met kalksteen vanaf een diepte van 30 cm.

De wijngaarden liggen in het hart van Alto Valle de Uco, Argentinië, meer dan 1200 meter boven de zeespiegel. De bodem bestaat uit grof gesteente, wat een perfecte waterdrainering geeft. De nachten zijn koel door afdalende lucht uit de Andes en de dagen zonnig en warm. Dit alles geeft de wijn z'n unieke fruitige en rijpe karakteristieken.

Eettips

Uitstekende begeleider van visgerechten. Ga voor zeebaars, gebakken tong of gegrilde tonijn, dit in combinatie met deze Barrel Selection Chardonnay is pure verwennerij!

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0469377
Inhoud:	75

verbunt verlinden