



Clara Benegas

Varietal(es): 95% Chardonnay, 5% Sauvignon Blanc

Origen: Finca La Encerrada, Gualtallary, Mendoza, Argentina.

Tipo de suelo: Piedra y arcilla cubiertas por una fina capa de arena.

Elaboración: Maceración, prensado y desborre. Fermentación alcohólica. Crianza sobre lías durante 3 meses.

Graduación alcohólica: 13,5% **pH:** 3,30

Acidez: 6,00 g/l **Azúcar residual:** 2,52 g/l

Aspecto: Limpio y brillante. De color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz: Aromas frutales, con predominio de melocotón de viña y piña. También presentes agradables aromas que recuerdan a flores blancas. Lo poco que contiene de Sauvignon Blanc le confiere aromas herbáceos y de cítricos frescos.

Boca: La entrada en boca es refrescante y despliega su delicada estructura en el medio de boca, donde la combinación de ambos varietales desarrolla toda su capacidad. El final es largo y persistente. Un vino equilibrado con un grado óptimo de acidez.

Sugerencias: Acompaña muy bien ensaladas, pescados al vapor y mariscos suaves.

Temperatura de servicio: entre 7° y 9°

Guarda estimada: Para conservar su frescura y sus aromas afrutados y florales se recomienda beberlo con no más de 3 años de antigüedad desde su fecha de elaboración.