



## Blue Owl Chardonnay

**Varietal(es):** 100% Chardonnay.

**Origen:** Valle Franschhoek (Western Cape, Sudáfrica)

**Elaboración:** Mosto obtenido a partir del prensado de racimos enteros recolectados manualmente y provenientes de viñas viejas. Fermentación con levaduras de cepas seleccionadas y posterior cría sobre lías durante 4 meses.

**Graduación alcohólica:** 12,6% **pH:** 3,55  
**Acidez:** 5,7 g/l **Azúcar residual:** 4 g/l

**Aspecto:** Vino blanco de aspecto limpio y brillante de color amarillo limón con leves toques verdosos. Lágrimas de caída rápida y sutil presencia de carbónico.

**Nariz:** Aromas francos de intensidad, complejidad y persistencia media-alta. Predominan los aromas de hierba fresca, frutas tropicales y de hueso como el melocotón y los nísperos, notas cítricas y una sutil fragancia a flores blancas.

**Boca:** Es un vino de entrada fresca y agradable, con un ligero punto dulce y untuoso. El alcohol y la acidez están muy bien equilibrados, presentando en boca sabores cítricos de más intensidad que en nariz, piña, nectarina y miel. Post-gusto medio.

**Sugerencias:** Por su frescura y vitalidad este vino acompaña perfectamente todo tipo de ensaladas y carnes blancas de rápida elaboración. Su complejidad media y su entrada agradable también lo convierten en un vino ideal para aperitivos.

**Temperatura de servicio:** entre 8° y 10° C.

**Guarda estimada:** Para beber ahora o dentro de 2 años.