

CASA BOHER GRAN CHARDONNAY

FICHA TÉCNICA

ORIGEN Y ELABORACIÓN

100% Chardonnay del Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
El 100% de este vino maduró en barricas de roble Americano y Francés de primer uso durante 12 meses. Terminada la crianza, se realizó una selección de barricas para conformar el corte de 4.000 botellas únicas.

ANÁLISIS

Alcohol 13,8 v/v.

GUARDA Y SERVICIO

No exponer a la luz y mantener a temperaturas entre 14°C y 18°C.
Servir entre 8°C a 10°C.

PRESENTACIÓN

Caja/Estuche x 4 unidades (CAB-008)

NOTAS DE CATA

VISTA

A la vista es limpio y brillante, de color amarillo intenso con reflejos dorados.

NARIZ

En nariz es aromático y elegante, con notas a frutas tropicales y frutos mayores. Sus aromas a coco, chocolate blanco y vainilla le aportan gran complejidad.

BOCA

Es pleno y de textura suave en boca, con buena estructura y acidez refrescante. Un vino blanco expresivo, con buen cuerpo y sabor en su estilo, de final persistente y armonioso.

