

ARGENTINA, MENDOZA **Chardonnay/Viognier** **'Candela' Bodegas Escorihuela**

MENDOZA **'Chardonnay/Viognier** **Candela' Bodegas Escorihuela**

De druiven voor deze zeer uitzonderlijke maar prachtige wijn groeien op een hoogte van 950 meter boven zeeniveau wat resulteert in koele nachten en warme dagen, zeer goed voor de mineraliteit en complexiteit van de wijn. De oogst gebeurt manueel waarvan de Viognier wordt geplukt op het einde van maart en de Chardonnay wordt in de 2^e week van maart geoogst. De fermentatie gebeurt op gecontroleerde temperatuur in inox tanks om zoveel mogelijk de fruittoetsen en mineraliteit te bewaren. In de mond zorgt de Chardonnay voor de romige toets en de viognier zorgt voor het zwoele karakter met aroma's van witte perzik en rijpe appels. Een prachtige wijn die mooi in balans is met een fluweelzachte afdronk. Bij oosterse gerechten, vismenu of Indiaase keuken voelt hij zich prima. Hij is het best op een temperatuur van 10°C en je kan hem best drinken tussen zijn 2^e en 3^e jaar.

Artikelnummer:	227I
Land:	Argentinië
Regio:	Mendoza
Appelatie:	Mendoza
Druivensoort:	Viognier Chardonnay
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	Geen

N°:	227I
Pays:	Argentine
Région:	Mendoza
Appellation:	Mendoza
Cépage:	Viognier Chardonnay
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	Pas vieilli en fûts