

Benjamin Chardonnay

Benjamin Chardonnay

Origen: Luján de Cuyo, Mendoza.

Variedad: 100% Chardonnay.

Edad del viñedo: 15 años.

Producción por Ha: 120 qq.

Temperatura de servicio: 8° - 10° C.

Potencial de guarda: 1 año. Conservar en lugar fresco, oscuro, y sin vibraciones.

Notas de degustación:

Benjamin Chardonnay es un vino cristalino de aspecto joven y color amarillo verdosos, con exquisitos aromas de manzana verde, ananá y banana. Refrescante y de equilibrada acidez. Conservar en lugar fresco y oscuro. Servir entre 8°C y 10°C.

Recomendamos beberlo con:

Bruschettas, pescados, entradas y platos con frutos de mar.

