

RAYMOND R COLLECTION CHARDONNAY



País / Región:
Estados Unidos
Napa Valley, California



Vinícola / Enólogo:
Raymond Vineyards
Stephanie Putnam
Sophie Drucker
Kathy George



Cépage:
100% Chardonnay



Grados de Alcohol:
13.5 % Vol.



Vinificación:
Fermentado en tanques de acero inoxidable a una temperatura de 15.5°C para preservar la frescura de la uva. A su vez, una pequeña parte fue fermentada en roble para agregar un poco de complejidad y envejecido en depósitos de acero durante 6 meses.



Temperatura de Consumo:
10-12 °C

NOTAS DE CATA



Color amarillo intenso, es un vino fresco y floral que se abre con notas cítricas, frutas tropicales y toques de vainilla. Con una sensación en boca herbácea, este vino muestra una agradable y equilibrada acidez que se complementan con un ligero toque de vainilla. El final es bastante suave. Perfecto para maridar con cerdo, salmón, atún, vegetales y aves de corral.

