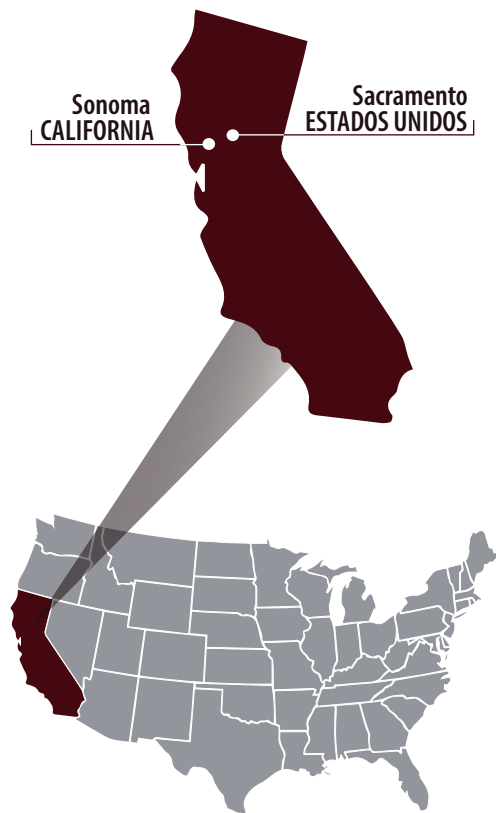




# CHALK HILL 2020

Chardonnay

  
CHALK HILL  
ESTATE VINEYARDS & WINERY



**Anfitrión**  
de México  
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

## VINÍCOLA

La bodega fue fundada en 1972 por Fred Furth, cuenta con 1300 acres cuenta con 300 acres de viñedos, áreas silvestres, bodega, centro de hospitalidad, jardín culinario orgánico, residencia y pabellón ecuestre. Los viñedos de la bodega están cuidadosamente entretreídos a través del follaje nativo y contorneados para adaptarse al intrincado terreno.

Chalk Hill, la denominación, es una de las 13 en el condado de Sonoma, una región de buen vino, notable belleza y abundancia agrícola. Las elevaciones en Chalk Hill son más altas; la fertilidad del suelo es menor. En una proximidad asombrosa, los suelos varían de superficiales a profundos, de delgados a gruesos, de grava y roca a arcilla pesada.

## NOTAS DE CATA

Aromas de manzana roja y pera madura se funden con notas de madreseiva y piel de naranja y un poco de malvasisco tostado. En boca es de textura cremosa y rica con notas extendidas de caramelo y manzana, un final largo, limpio y jugoso.

Maridaje ideal con Cerdo, Pescados Ricos (Salmón, Atún), Vegetariano, Aves (Pavo, Pollo).



### Vinícola / Enólogo:

Chalk Hill  
Michael Beaulac  
Darrell Holbrook



**Grados de Alcohol:**  
14.5% Alc.



### Cépage:

Chardonnay



**Temperatura de Consumo:**  
10-12°C.



### Vinificación:

Fermentación en barrica con levaduras autóctonas 100%, fermentación maloláctica 100% con batonage quincenal durante 5 meses, luego mensual. 19 meses es roble francés, 35% nuevo.