

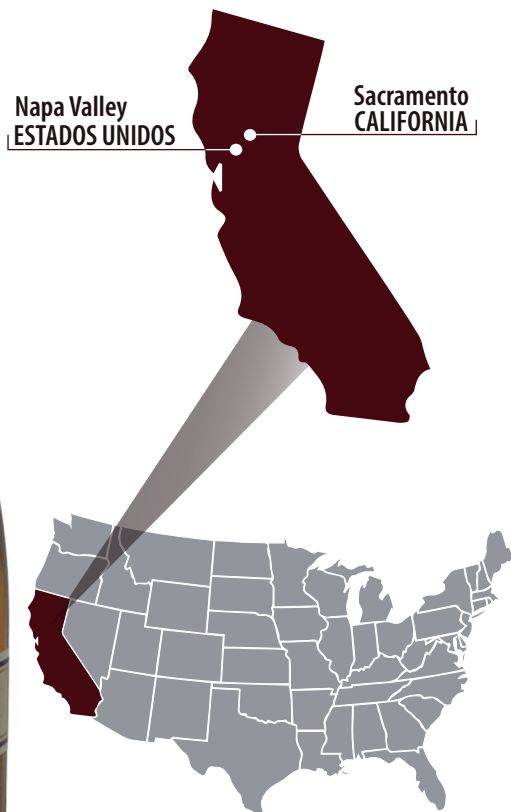
# ROMBAUER VINEYARDS 2021

Chardonnay

ROMBAUER  
VINEYARDS



Tipo de Cuerpo



Anfitrión  
de México  
Vinos & Delicatessen



## VINÍCOLA

La bodega fue fundada en 1980 por Koerner y Joan Rombauer. En 1984 lanzaron sus primeros vinos Chardonnay y Cabernet Sauvignon al estilo de California. Cuatro décadas más tarde, y aún siendo propiedad de una familia, la bodega se ha vuelto ampliamente aclamada por sus expresiones distintivas impulsadas por la fruta.

Cuatro décadas más tarde, y aún siendo propiedad de una familia, la bodega se ha vuelto ampliamente aclamada por sus expresiones distintivas impulsadas por la fruta.

El enólogo Richie Allen utiliza hasta 25 tipos de barricas de roble francés para la fermentación y/o crianza.

## NOTAS DE CATA

Vino color Amarillo brillante, aromas de vainilla, melocotón y mango con albaricoques, nata, mantequilla y una ligera mineralidad, al paladar es rico y cremoso, junto con el melocotón, la corteza de pastel y las especias para hornear. El final largo y suave está marcado por una acidez deliciosa. Maridaje ideal con Crustáceos (Langosta, camarones, Cangrejo), Aves (Pollo, Pavo), Risotto.



### Vinícola / Enólogo:

Rombauer Vineyards  
Richie Allen



### Grados de Alcohol:

14.5% Alc.



### Cépage:

Chardonnay



### Temperatura de Consumo:

9-12°C.



### Vinificación:

Roble francés y americano 1/3 nuevas durante 9 meses.