



RESERVA EL MOLINO 2020

Chardonnay

DESDE 1883
TRAPICHE
ARGENTINA



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Bodega Trapiche fue Fundada en 1883 y a lo largo de sus 130 años de trayectoria, la búsqueda constante de la innovación y la perfección llevaron a esta bodega a ser pionera en la introducción de cepas de origen francés y la creación de vinos varietales, así como a la importación de barricas de roble provenientes de Francia y el uso de tanques de acero inoxidable.

En la actualidad, Trapiche no es sólo una de las bodegas con mayor historia y tradición de la región, sino es también una de las más grandes de Argentina, alcanzando una producción de cerca de 30 millones de botellas anuales.

La bodega está rodeada de diez hectáreas de viñedos y hermosos campos de olivares en los que reina la biodinámica.

NOTAS DE CATA

Vino brillante color amarillo con sutiles destellos verdosos, aromas a frutos tropicales como piña, plátano, tarta de limón, pera y flor de limón. Acidez perfectamente balanceada, suave y fresco.

Maridaje ideal para combinar con Pescados, Aves y Pastas con Salsa Blanca, Espárragos y Queso Maduros.



Vinícola / Enólogo:

Trapiche, El Molino
Leandro Rivero



Grados de Alcohol:

14% Alc.



Cépage:

Chardonnay



Temperatura de Consumo:

8-10°C.



Vinificación:

Localizada entre 950 y 1,200 msnm, cosecha manual, fermentación alcohólica a 15 °C. Añejamiento en barrica francesa y americana, fermentación maloláctica.