

CAKEBREAD CELLARS 2019 Chardonnay

Cakebread
Cellars



Tipo de Cuerpo



VINÍCOLA

Fundada en 1973 por Jack y Dolores Cakebread, Cakebread Cellars ha consolidado su reputación en los últimos 40 años como una finca que ofrece vinos de la máxima calidad año tras año. Cakebread Cellars comenzó como un rancho vinícola familiar en Rutherford, en el valle californiano de Napa. Desde entonces, la bodega ha adquirido otros 12 viñedos en el Valle de Napa y la Costa Norte.

NOTAS DE CATA

Vino color amarillo brillante. En nariz contiene aromas de manzana dorada madura, durazno blanco y notas de roble. En boca, los caracteres de manzana y pera están equilibrados por una acidez fresca, y el final es limpio, con atractivas notas minerales. Maridaje ideal con Ensaladas y quesos, pescados al grill.



Vinícola / Enólogo:
DeLoach Vineyards
Brian Maloney



Grados de Alcohol:
14% Alc.



Cépage:
Chardonnay



Temperatura de Consumo:
15 / 18 °C.



Vinificación:

La cosecha nocturna da fruta que aún está fresca por las temperaturas nocturnas, se presiona directamente en el tanque como racimos completos. Se transfiere el jugo a Barricas de roble francés para la fermentación. Una parte del vino (4%) se somete a Fermentación maloláctica. El vino envejece durante 8 meses en roble francés (33% nuevo) con agitación intermitente de las lías de levadura para mejorar la textura y la complejidad.