

VINO ZANZÓNICO RESERVA 2019

Chardonnay



VINOS
ZANZÓNICO



Tijuana
BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

Valle de la Grulla
B. C., MÉXICO



VINOS
ZANZÓNICO

CHARDONNAY
RESERVA

SAN VICENTE,
BAJA CALIFORNIA

CONT. NET. 750 ML ALC. VOL. 13.1%

Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

101 km al sur de Ensenada, Baja California. Fundada en 2015 por el legendario enólogo de la costa oeste Gerard Zanzónico.

En este Viñedo el clima durante el ciclo vegetativo de los viñedos predominan temperaturas relativamente frescas durante el día, con brisa por las mañanas. Las noches son frescas con temperaturas de 10 a 16 grados Celcius. Suelo la tierra de Rancho Gallardo en San Vicente contiene barro y se caracteriza por tener una buena retención de agua.

NOTAS DE CATA

Vino color elegante tono dorado, notas de caramelo, frutos tropicales y miel, en el medio paladar se destacan sabores de piña madura y manzana.

Un final sedoso con un toque de roble.

Maridaje ideal con platos de mariscos frescos, pasta con salsa de crema, pollo a la parrilla.



Vinícola / Enólogo:

Vinos Zanzónico
Gerard Zanzónico



Grados de Alcohol:

13.1% Alc.



Cépage:

Chardonnay



Temperatura de Consumo:

20 °C.



Vinificación:

Se pizcan durante la noche para estar entregadas a la bodega muy frescas Se reposan por 24 horas en tanques de acero inoxidable. El día siguiente el vino se traslada a barricas de roble Francés para la fermentación en barrica. Se queda en las barricas por aproximadamente 12 meses hasta el momento del embotellado. 12 meses en barricas de roble francés.