

TRES RAÍCES CHARDONNAY

CRIANZA SOBRE LÍAS 2025

Chardonnay



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Casa Vinícola Tres Raíces, es una empresa orgullosamente mexicana nacida en 2015 cuando se adquirieron las primeras parcelas para el cultivo de la vid y fue en marzo de 2016 cuando se plantó las primeras hectáreas de vides, partir de octubre de 2018 se abrieron las puertas de la vinícola y el restaurante al público, el viñedo resguarda de más de 60 hectáreas propiedad de Tres Raíces. Se encuentran en el corazón del Bajío, dentro del estado de Guanajuato, que promueve la enología, el enoturismo, la gastronomía y el desarrollo local, en conjunto para deleitar cada uno de los sentidos.

NOTAS DE CATA

Vino color amarillo intenso, limpio y brillante. Nariz elegante y compleja donde se encuentran aromas tropicales, frutales, de panadería y mantequilla. Acidez moderada, estructurado, sedoso y untuoso, donde destacamos las frutas tropicales y pan.

Maridaje ideal con pescados y mariscos, aves a la parrilla, pastas y risottos, verduras asadas y quesos cremosos para acompañar.



Vinícola / Enólogo:

Tres Raíces.
Aaron Huertas



Grados de Alcohol:

13.0% Alc.



Cépage:

Chardonnay



Temperatura de Consumo:

8-10°C.



Vinificación:

El proceso de vendimia y selección se hace de manera manual, respetando la calidad de la uva. Se despalilla el fruto y prensamos en frío para obtener el mosto, fermenta en barrica nueva de roble francés durante 20 días. Posteriormente se mantiene en crianza sobre lías durante 4 meses en huevos de hormigón, aplicando semanalmente la técnica de batonnage. El vino es embotellado y pasa a reposo 4 meses en el botellero antes de salir al mercado.