

CHARDONNOIR

TINTO

2021



Vino conceptual, es un REvivir, REinventar, REdescubrir, desde el ancestral génesis a lo actual. De la tierra profunda, magmática, cálida y generosa, RENace como la nueva Venus, desde una sabia tinaja de arcilla.

Notas De Cata Y Elaboración

RE Chardonnay tinto. Chardonnay más Pinot Noir concebido como una expresión de Chardonnay de mayor estructura y elegancia, como son los vinos Champagne, se REcrea en versión vino tinto.

¿Por qué REinventar lo tradicional? Por lograr Chardonnay, un vino tinto que nace de la cofermentación de las mismas variedades en tinajas de concreto. Sus aromas REcuerdan frescas frutas rojas. De paso en boca audaz, fresco y ligero, provoca una alegría que llama por más y más. RELuce con la gastronomía peruana y REaliza las carnes magras de la parrilla. REcuerdo de alegres atardeceres perfumados a machas y ostiones parmesanos. Vino que REvive la puesta de sol.

Temperatura optima de servicio RE frezado de 20 a 12°C

Denominación de Origen: Casablanca

Análisis

Año: 2021

Variedad: Chardonnay 50% – Pinot Noir 50%

Alcohol: 12,5°

ph:3,2

