

# RIVIERA

Wines & Spirits

## NAPA CELLARS

### Chardonnay

Con más de 40 años de herencia vitivinícola en la región más legendaria de California, Napa Cellars encarna el estilo clásico e inconfundible de Napa Valley.



Valle de Napa, Estados Unidos.

#### REGIÓN

100% Chardonnay.

#### UVAS

7 meses, 32% roble nuevo (100% francés).

#### CRIANZA

13,9%.

#### ALCOHOL

0,52 g / 100ml.

#### A.T

3.53

#### PH

#### VIÑEDOS

Las uvas para el Napa Cellars Chardonnay 2019 fueron seleccionadas de viñedos en renombradas ubicaciones de Chardonnay, incluido el sur de Napa Valley y Carneros. La proximidad de estos viñedos a la niebla y la brisa de San Francisco y Marin Bay crea un ambiente más fresco, el clima es ideal para el cultivo de Chardonnay.

Estos efectos costeros también permiten una temporada de crecimiento más larga, dando a la fruta más tiempo en la vid y ayudando a producir acidez presente y deliciosa.

Dijon (76, 95, 96, 809).

#### SELECCIÓN DE CLONES

Clones históricos de Napa Valley (Wente, Robert Young 17)

La temporada de crecimiento 2019 ofreció condiciones excepcionales con abundante lluvia que continuó hasta fines de la primavera, mucho sol y temperaturas moderadas en la primavera y el verano dieron paso a una cosecha de gran calidad.

#### COSECHA

Para nuestro Napa Cellars, las uvas

#### VINIFICACIÓN

Chardonnay se recolectan, cosechan y trituran cuidadosamente a mano. Fermentación maloláctica del 88% y un removido de lías durante siete meses.

#### NOTA DE CATA

Nariz: Aromas de pera D'anjou,

crème fraîche, corteza de limón, coco y suaves notas florales de jazmín con caramelo tostado y toffe ligero y con sabor a nuez.

Boca: Una sensación en boca suave apoya sabores de manzana Fuji, piña, albaricoque y notas de melón dulce.

Una agradable textura cremosa y redonda conduce a un final largo con notas refrescantes que provienen de una acidez persistente que une a este Chardonnay bien equilibrado y con cuerpo.

#### MARIDAJE

Es un vino ideal para maridar con un plato de queso francés camembert con miel y mitades de almendras, o con panna cotta cubierta con bayas frescas para el postre.