



Al igual que el péndulo hegeliano que oscila entre extremos opuestos para encontrar la armonía en el centro, nuestros vinos buscan este encuentro entre lo antiguo y lo moderno, entre lo clásico y lo disruptivo.

## CHARDONNAY · TORRONTÉS

**VARIETAL :** Chardonnay 60% · Torrontés 40%

**ALCOHOL :** 13

**ACIDEZ :** 5

**PH :** 3.45

**AZÚCAR :** 1.8

**NOTAS DE CATA :** Este vino blanco, resultado de la armoniosa unión entre Chardonnay y Torrontés, revela una expresión fresca y vibrante sin la influencia de barricas. Su color amarillo pálido con reflejos plateados anticipa la elegancia y sutileza que aguardan en cada sorbo.

En nariz, muestra una encantadora danza de notas frutales y florales. Frescos aromas de peras y manzanas se entrelazan con las delicadas fragancias florales del Torrontés, creando un perfume persistente y equilibrado.

En boca, la riqueza del Chardonnay se encuentra con la vivacidad y la acidez característica del Torrontés. Sabores de jugosos duraznos y cítricos frescos se entrelazan, ofreciendo una experiencia de degustación refrescante y matizada.

**TEMPERATURA DE SERVICIO :** 10-12°C (50-53°F)

**CREADO POR :** Rafael Miranda

