

WENTE

VINEYARDS



MORNING FOG / CHARDONNAY

LIVEMORE VALLEY, SAN FRANCISCO, EUA

Charles Krug, C.H. Wente, fue el primer inmigrante alemán que fundó su propio viñedo en 1883. Es la quinta generación de la familia. El joven enólogo, Karl Wente, se encarga de la elaboración de los vinos. Los viñedos de Wente, son Livermore con 1200 hectáreas: plantada con la Zinfandel, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. Arroyo seco de 450 hectáreas situada en Monterrey con las uvas Chardonnay, Pinot grigio, Riesling, Pinot noir. La edad de los viñedos son de 20 años en Livermore y 60 en Monterrey. También, Wente tiene un viñedo en la Napa Valley.

Tipo de vino: Blanco.

Varietades: 98% Chardonnay, 2% Gewurztraminer.

Alcohol: 13.5%.

Reposo: 50% fermentado en barricas de roble americano y 50% en tanques de acero inoxidable. Con crianza en barrica sobre lias de 5 meses (battonage).

Capacidad de guarda: 3 años.

Temperatura de servicio: 10 a 12°C.

Tipo de suelo: Grava, Arena y Arcilla.

Vista:

Color amarillo claro con reflejos verdes.

Nariz:

Aromas tropicales, de piña y frutas cítricas con toques de vainilla y una nota ahumada de la barrica.

Boca:

Sabores de manzana y pera, con toques de vainilla, es un vino muy bien balanceado con un agradable final.

Se recomienda acompañar con:

Pescados como el huachinango y el salmón ahumado, Atún a la plancha, mariscos y Quesos ligeros.



Ferrer y Asociados
pasión por el vino

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, CDMX.
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886

ferrer.com.mx