



Ficha Técnica

Felino Chardonnay 2024



Viñedo propio

Viñedos seleccionados en Luján de Cuyo y Valle de Uco, sobre suelos aluviales con excelente drenaje y clima continental con marcada amplitud térmica.

Grado alcohólico
13,5% Vol.

Variedad de uva
100% Chardonnay

Vinificación y Crianza

La variedad fermenta y macera por separado durante aproximadamente 15 días. Luego, el vino envejece durante 12 meses en roble, se realiza la mezcla final y se afina en botella durante varios meses antes de su lanzamiento.

Notas de Cata

Color dorado pálido con reflejos verdosos. Aromas de duraznos blancos, peras maduras y flores cítricas, con suaves notas de miel y vainilla. En boca es fresco, untuoso y equilibrado, con acidez brillante y final limpio, largo y versátil.

Maridaje

Ideal como aperitivo o para acompañar pescados, aves al limón o cocina asiática con toques dulces.

Recomendación de consumo

Servir entre 10 y 12 °C.

Puntuaciones Felino Chardonnay 2024

93 puntos (James Suckling)

90 puntos (Tim Atkin MW)