

DILEMA

No hay tal



Vinos desestructurados listos para disfrutar con cualquier comida y en cualquier momento

Varietal: 100% Chardonnay.

Ubicación del viñedo: Zona este, departamento de Maipú, Mendoza, Argentina.

Elaboración: Cosecha manual y mecánica, recepción, despalillado, prensado suave, desfangado, inoculación de levaduras seleccionadas a temperatura controlada. Estabilización, filtración y fraccionamiento.

NOTAS DE CATA:

Dilema Chardonnay es un vino versátil que combina la delicadeza de este varietal y el equilibrio que necesitas justo para terminar el día. Sus notas florales y cítricas te dan la facilidad de acompañarlo con alguna comida liviana como un mix de verdes, mariscos o por qué no, con un buen pote de helado.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 4° y 6°.



dilema_wines

