



LA ÍRIDE



CHARDONNAY DULCE

COSECHA	2018.
VARIETALES	Chardonnay Apelación: Villa Seca, Maipú, Mendoza.
DATOS TÉCNICOS	Alcohol 12.5%. Temperatura de servicio 8-10 °C, potencial de guarda 2 años.
CRianza	FERMENTADO DE UVA 100% CHARDONNAY. Se adicionan levaduras y se retiran los hollejos. Una vez terminada la fermentación se adiciona mosto concentrado natural de uva CHARDONNAY.
NOTA DE CATA	Presenta un color entre verdoso y dorado, en nariz presenta aromas a manzana verde y piña madura dada su alta concentración de azúcar. Posee una complejidad marcada; con una suavidad aterciopelada dulce y suave en boca, pero con una acidez poco agresiva; percibiendo dejos de miel. Para tomar en cualquier momento.
MARIDAJE	Pescados, Carnes Blancas y Pastas Blancas.



Osvaldo Giampietri

(Enólogo de la Bodega)

“

JEFE DE ENOLOGÍA DE "LA IRIDE", LICENCIADO EN LA PRESTIGIOSA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL. DURANTE DOS AÑOS EJERCIÓ SU PROFESIÓN EN "BODEGAS CHANDON", PARA LA BODEGA DE VINOS PREMIUM "TERRAZAS DE LOS ANDES". EN EL AÑO 2015, SU PADRE, SOCIO FUNDADOR DE LA IRIDE, JUNTO AL RESTO DE LOS SOCIOS, LO CONVOCA PARA QUE DIRIJA LOS DESTINOS ENOLÓGICOS DE LA BODEGA, MANTENIENDO LAS PREMISAS QUE TANTO ÉXITO LES HAN DEPARADO EN EL MERCADO ARGENTINO.

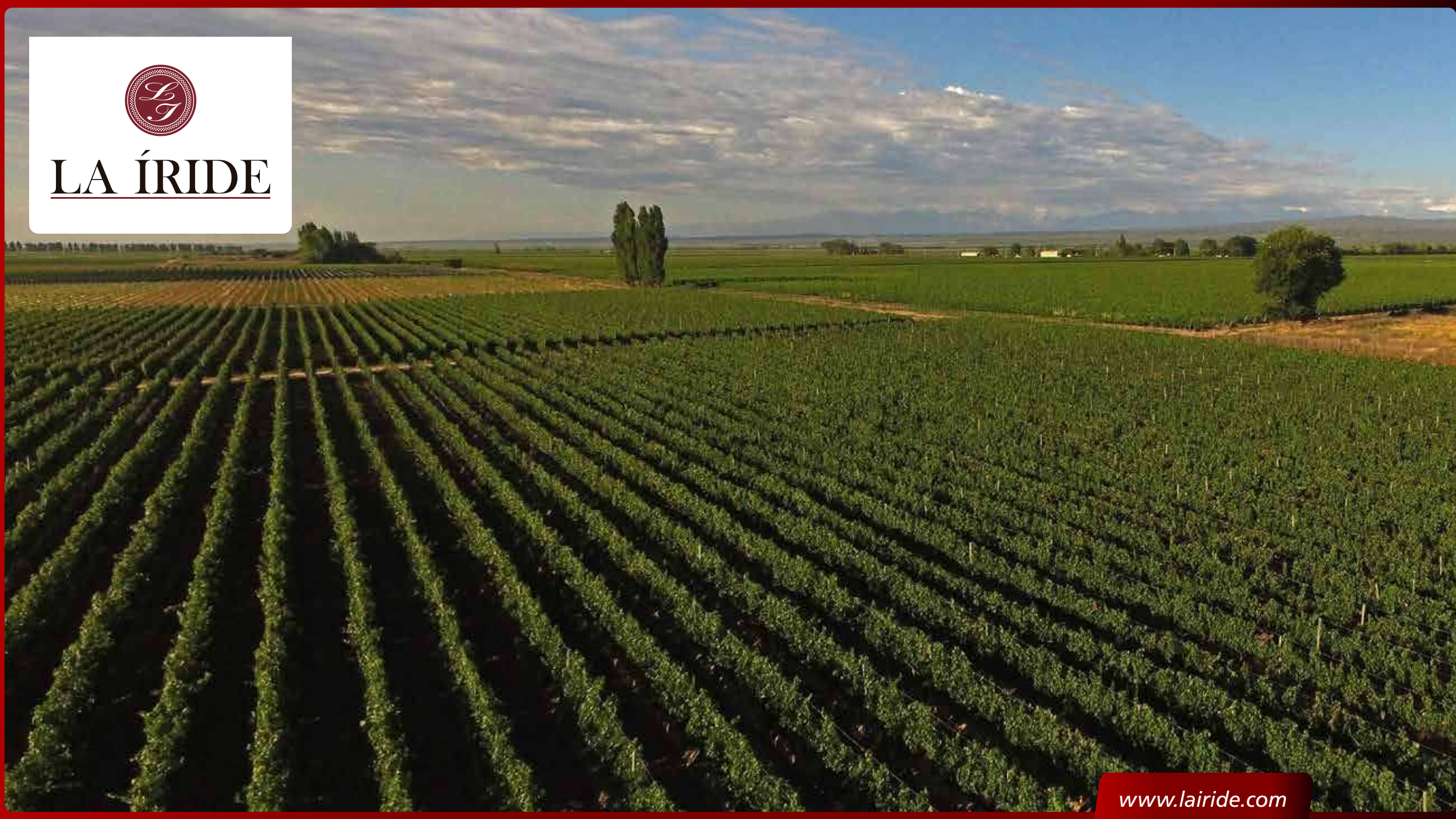
RECIENTEMENTE SUS VINOS FUERON PREMIADOS CON 92 PUNTOS POR JAMES SUCKLING .

”





LA ÍRIDE



www.lairide.com



INFINITY BRANDS

Telef.: 942 001 768 / 956 446 030

mail.: ventas@infinitybrands.pe

www.infinitybrands.pe