



BODEGA

CAELUM

www.bodegacaelum.com



CHARDONNAY CLÁSICO	
COSECHA	2019.
VARIETALES	100% Chardonnay Apelación: Agrelo, Luján de Cuyo , Mendoza Suelo: Arcilloso con canto rodado en profundidad.
DATOS TÉCNICOS	Alcohol 13.5%, Temperatura de Servicio 11 a 13Grados. Potencial de guarda 4 años.
CRIANZA	Selección Manuel de racimos, prensado de granos de uva con prensa neumatica. El mosto obtenido se deja reposar por 24 horas a 8 grados C. Inicio de fermentación a una temperatura entre los 18 a 20C. Luego de 12 meses de maduración en tanque de acero inox, se procede al fraccionamiento.
NOTA DE CATA	Vino fresco y ligero de color dorado con reflejos verdosos y aromas a frutas blancas como platano y pera, y cítricas como la lima, acompañada de algunas notas minerales. En boca es delicado y equilibrado.
MARIDAJE	Ceviche, tiradito, carnes blancas como pescado, conchitas a la pamesana.



Giuseppe Franceschini

“

GIUSEPPE FRANCESCHINI, NACIÓ EN PADOVA, ITALIA Y ENCONTRÓ EN MENDOZA CONDICIONES IDEALES PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS, TINTOS Y ESPUMANTES. EL ESTILO DE GIUSEPPE Y BODEGA CAELUM ES ELEGANTE, FRESCO Y PERSISTENTE EN BOCA. PARA LOGRAR ESTE ESTILO PRIORIZA EL MANTENIMIENTO ANUAL DE NUESTROS VIÑEDOS Y EL CORRECTO MOMENTO DE COSECHA.

CAELUM ES UNA PEQUEÑA CONSTELACIÓN QUE PUEDE SER OBSERVADA DESDE EL HEMISFERIO SUR. EN ELLA SE VE REPRESENTADA LA HERRAMIENTA DEL ESCULTOR, EL CINCEL. COMO EL CINCEL PARA EL ESCULTOR, LAS MANOS SON PARA NOSOTROS LA HERRAMIENTA DE ELABORACIÓN DE NUESTROS VINOS

”





INFINITY BRANDS

Telef.: 942 001 768 / 956 446 030

mail.: ventas@infinitybrands.pe

www.infinitybrands.pe