

Lágrima canela

Variedad	Blend de uvas Chardonnay y Semillón
Origen	Tupungato, Mendoza.
Altitud	1.100 msnm.
Conducción	espaldera alta
Densidad	4.500 plantas por ha.
Crianza	fermentado y criado en barricas nuevas de roble francés y americano durante 14 meses.

NOTAS DE CATA

Vista	colores verdes con tonalidades doradas logradas a partir de los robles nuevos en los que fue criado.
Nariz	sutiles notas a vainilla, dulce de leche y chocolate integradas con frutas tropicales como membrillo, ananá, banana y mango.
Boca	por tratarse de un vino que ha cumplido parcialmente su fermentación maloláctica en barricas, notaremos gran untuosidad y grasitud en boca que le brindan elegancia y longitud realzando sus cualidades.
Alcohol	14 %



BRESSIA
CASA DE VINOS

info@bressiabodega.com - www.bressiabodega.com