

# Chardonnay

Etiqueta	Roganto Chardonnay Cosecha 2017
Tipo	100% monovarietal
Uva	Chardonnay
Bodega	Bodegas Roganto
Región	Valle de San Vicente, B.C.
Vinificado por	Antonio L. Escalante
Producción	6,000 botellas de 750 ml.
Volumen de alcohol	12.5%
Decantar	No
Temperatura de servicio	7 gr. C
Barrica	Roble francés de Borgoña por 12 meses



*“De color amarillo paja, limpio y brillante, este vino nos presenta aromas de frutas frescas como la manzana verde, la piña, el durazno y chabacano. En boca se presenta fresco, seco y con buena permanencia, dejando un sabor a frutas deshidratadas. Este vino lo recomendamos con platillos que como base tengan camarón, langosta, almejas y mejillones ya sean solos, guisados, acompañados de pasta o salsas blancas.”*

VINOS CON CALIDAD PREMIUM  
[www.roganto.com](http://www.roganto.com)