

# Chardonnay

Etiqueta	Roganto Chardonnay Barrel Fermented 2016
Tipo	100% monovarietal
Uva	Chardonnay
Bodega	Bodegas Roganto
Región	Valle de San Vicente, B.C.
Vinificado por	Antonio L. Escalante
Producción	2,640 botellas de 750 ml.
Volumen de alcohol	12.5%
Decantar	No
Temperatura de servicio	8 gr. C
Barrica	Roble francés de grano cerrado por 12 meses



*“ En el Valle de San Vicente se cultivan las uvas para producir este vino blanco de variedad Chardonnay. Su fermentación realizada en barrica de roble francés, así como su posterior crianza, lo hacen distinguirse por resaltar sus notas frutales delicada y armónicamente mezcladas con los taninos de la madera del roble.*

*Degústelo con moluscos, pescados, mariscos y quesos ligeros.”*

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