



CHACABUCO

CHENIN DULCE NATURAL

Somos una familia arraigada a la industria vitivinícola con más de 80 años de trayectoria.

La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones de Mendoza, con inviernos muy fríos, veranos secos y calientes, noches frescas, suelos ricos y el riego con el agua que proviene de la Cordillera de Los Andes, hace posible obtener productos de excelente calidad, tanto en vinos jóvenes como de guarda.

VARIEDAD 100% Chenin Blanc

ORIGEN 100% zona Este

NOTAS DE CATA Color: verdoso pálido con reflejos de acero.
Sabores: sabores tropicales y cítricos, delicados y frescos que recuerdan a manzanas verdes, piña, melocotones blancos intercalados con notas de flores blancas.
Boca: al principio, dulce impacto, inmediatamente refrescado por una buena acidez, es un vino ligero con gran equilibrio de ácido dulce, cuerpo liviano, muy aromático.

ALCOHOL 7%

MARIDAJE Ideal para beber como aperitivo o como acompañamiento de tablas de quesos y nueces, mariscos, vieiras, camarones o para preparar cócteles.

TEMPERATURA Beber entre 8° y 10° C