

NORTE 32<sup>MR</sup>



**Nombre del vino**  
Flor de Bruma

**Variedades**  
Chardonnay.

**Alcohol**  
13.5%

**Reposo**  
7 meses en barrica de roble americano.

**Capacidad de Añejamiento**  
2 a 5 años.

**Temperatura de servicio**  
9 a 12°C.

**Tipo de suelo**  
Arenoso.

**Maridaje**  
Pescados condimentados, quesos maduros  
o un risotto de camarón.

**Descripción de cata**

**Vista**  
Limpio, brillante y de color amarillo dorado.

**Naríz**  
Intenso, a la primera nariz se destaca una fruta tropical tipo melocotón. Después de agitar copa, percibimos notas a pan, matequillosas y una gran floralidad.

**Boca**  
Es un vino profundo, con una entrada delicada, expresando a la vez notas minerales y frutales. De textura, es un vino amplio, con una gran persistencia aromática.