vinetur

Los elegidos de Bodega Domiciano para celebrar el día del Chardonnay

La Chardonnay es considerada la reina de las uvas blancas por su gran versatilidad con la que se pueden elaborar vinos blancos frescos y elegantes hasta versiones con crianza

martes 12 de mayo de 2026

ESCRITO POR MAPA DEL VINO


DOMICIANO
ESTELAR
CHARDONNAY
MENDOZA-ARGENTINA
2025

DOMICIANO ESTELAR CHARDONNAY 2025

Es un vino con un 90% de Chardonnay y 10% de Moscatel, una uva autóctona de nuestro país obtenida por el cruce del Moscatel Rosado, la Sultanina y la Cardinal. Las uvas provienen del viñedo de Barrancas, Maipú, Mendoza, cosechadas durante la noche para evitar el calor que transmite el suelo rocoso durante el día y conservar la frescura de las uvas.

Notas de cata: A primera vista presenta colores verdosos con tonos amarillos. En nariz posee aromas muy marcados de frutos tropicales como ananá y banana con notas delicadas a cítricos como lima, pomelo rosado y manzana que se complementan muy bien y hacen un vino ágil y fresco que invita a saborearlo. En boca es un vino fresco y balanceado que se destaca por su acidez filosa y tensión en el paladar que hace que sea un vino fácil de tomar y muy agradable en el final de boca.

¿Maridaje perfecto? El que vos elijas. Una charla bajo las estrellas, un brindis inesperado o una noche para vos.

Precio sugerido al público: $9.700

DOMICIANO COSECHA NOCTURNA CHARDONNAY 2025

Es un vino originario de viñedos de Barrancas, Maipú, Mendoza que datan del 2003, situados a 850 msnm. Las uvas de este Chardonnay fueron cosechadas por las frescas noches en las fincas de Barrancas, para evitar la oxidación y así conservar al máximo su expresión aromática. Una vez ingresada la uva a la bodega se fermenta el mosto con levaduras seleccionadas en los tanques de acero inoxidable con control de temperatura.

Notas de cata: De color amarillo pálido con intensos destellos verdes acerados. Aromas jóvenes que mezclan cítricos (como la lima y piel de naranja), con una segunda nariz que se vuelve más concentrada con intensas notas a frutos tropicales como el durazno blanco. En boca es placentero y atractivo, de textura suave con un ataque vivo marcado por sus notas cítricas que persisten hasta el final. El medio de boca es refrescante gracias al equilibrio de la acidez, la mineralidad y las tímidas expresiones

herbales que brindan una grata persistencia en boca.

¿Maridaje perfecto? Un brindis con amigos, una cena romántica bajo las estrellas o junto a tu libro favorito.

Precio sugerido al público: $12.800

Bodega Domiciano

Fundada en 2005, Bodega Domiciano es una bodega familiar que celebra la pasión por el buen vino y sus tradiciones. La bodega -situada en Coquimbito, Maipú, una de las zonas más tradicionales en la elaboración de vinos en Mendoza- fue construida en 1919 con grandes ladrillos de adobe y luego fue adaptada a la vitivinicultura moderna, evidenciando un contraste de tradición y vanguardia.

Para más información: www.domiciano.com.ar