



El mejor vino del mundo para acompañar el sushi es chileno: Chardonnay, de Arboleda

Chardonnay, de la viña chilena Arboleda, destaca su reciente podio triunfal en el Sakura Japan Women's Wine Awards 2015 como sushi_2Mejor Vino para acompañar sushi, siendo la segunda vez que la viña obtiene galardón en la competencia asiática. 

Arboleda es un proyecto llevado adelante en el Valle de Aconcagua por Eduardo Chadwick, quien con el nombre evoca y tributa a los árboles nativos preservados en sus viñedos.

El evento nipón reúne a los más connotados especialistas en vino del país asiático, dándose cita 340 expertos liderados por Yumi Tanabe, reconocido rostro en la industria local.

 Su aroma cítrico a lima y naranja, además de la sensación de mineralidad y acidez refrescante que deja en boca, fueron las principales características que destacaron los jueces en la competencia internacional.

chardonnay1Fue esa suma de sensaciones la que le permitió a Chardonnay convertirse en el mejor de la categoría Best Wine for Asian Foods/ Sushi en la ceremonia efectuada en Tokio, en el marco de la Foodex Japan, el espectáculo gastronómico más importante en la región Asia-Pacífico.

Se trata de la segunda oportunidad en que Arboleda destaca en esta competencia, habiendo obtenido el año pasado doble Oro y Trofeo de Diamante por su Sauvignon Blanc 2013.