



Chardonnay

Varietal: 100% Chardonnay

Cosecha: Bins 350 kg.

Viñedos: Maipú - Mendoza.

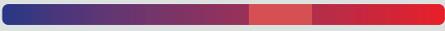
Altitud: 900 m.s.n.m.

Suelo: Poco profundos y arenosos.

Vinificación: Se realiza selección de racimos extrayendo hojas y racimos que no cumplen con un buen estado sanitario y de madurez, descobajado suave evitando la ruptura de bayas. Se prensa y se inicia la fermentación alcohólica mediante la inoculación de levaduras seleccionadas y se fermenta a temperatura controlada de entre 14 y 16 °C.

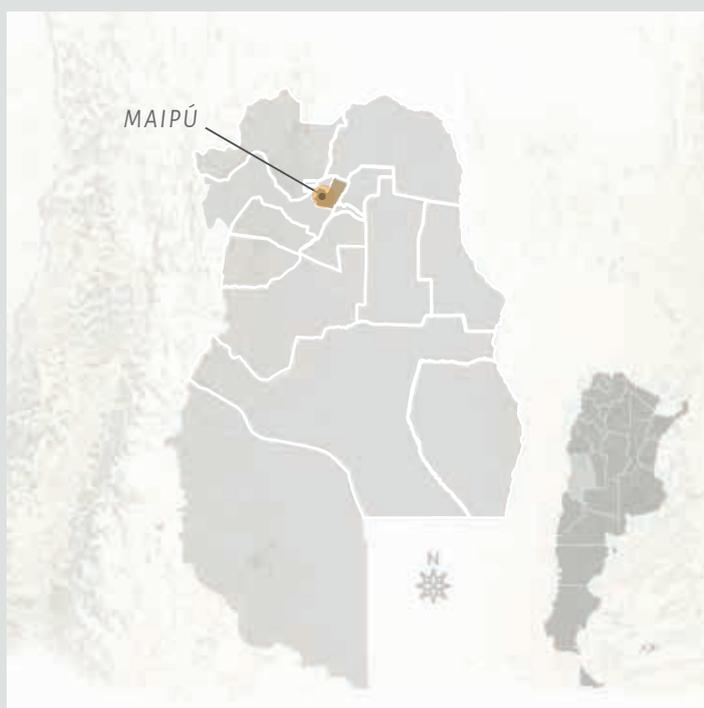
Se trabaja el sombrero hasta 3 veces diarias por periodos cortos para lograr una delicada extracción, Fermentación Maloláctica natural.

Nota de Cata: Color amarillo pálido. Ofrece aromas de frutas tropicales y frutas maduras. Los sabores del durazno blanco, el melón, la miel y las especias dulces se complementan con una sutil mineralidad, lo que lleva a un final en boca fresco y equilibrado.

Temperatura ideal:  6 14-16 20

Platos armónicos: 

Pastas con salsas blancas- Pescados a la parrilla



[Clic para ver fotos de finca](#)