

DESQUICIVDO

“Juntos por pasión, desquiciados por el vino”



SALVAJE CHARDONNAY

Questo è un vino prodotto con uve di La Arboleda, Tupungato. Le uve provengono da un vigneto che si trova al margine A nord del fiume Anchayuyo, sulla collina che divide il Valle dell'Uco e Alto Agrelo. I terreni sono franco-limosi settori con macchie di sabbia.

Questo vino è composto al 100% da Chardonnay.

Il metodo di produzione prevede la macerazione in Pressatura per 3 ore a grappolo intero, totalmente ossidativa. Questo vino è composto da 3 metodi diversi. Per D'altra parte, abbiamo una fermentazione in botti nuove con Fustigazione settimanale fino a 3 mesi, e poi lasciato riposare per altri 12 mesi nelle stesse botti. Lui il secondo componente viene fermentato in vasche d'acciaio acciaio inossidabile, raggiungendo una temperatura massima di 20 gradi per generare precursori aromatici per la macerazione pressa, e vengono conservati per un anno in queste vasche per preservare anche l'acidità. E, come terza parte, Abbiamo un vino con invecchiamento biologico per 12 mesi che Ci darà complessità in bocca e al naso.

ALCOOL: 12%

PH/ACIDITÀ: 3,40 / 7,00

ZUCCHERI RESIDUI: 4,00 g/l