



CHARDONNAY TERRUÑO

VIÑEDOS

UBICACIÓN: Agrelo, Luján de Cuyo.
AÑO DE PLANTACIÓN: 2009.
CONDUCCIÓN: Espaldero.
SUELO: Arcilla con canto rodado.

ALTITUD: 1.000 msnm.
RENDIMIENTO: 8.000 kg / ha.
COSECHA: Manual.

ELABORACIÓN

COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay.
VINIFICACIÓN: Selección manual de racimos. Prensado a racimo entero. Enfriamiento de mosto y posterior desborre. Siembra de levaduras y fermentación a una temperatura menor a 18°C. Se toman las precauciones necesarias para evitar la fermentación maloláctica. Mínimo de 6 meses de crianza en tanque de acero inoxidable. Clarificado, filtrado y fraccionado.
PRODUCCIÓN: 4.000 botellas / año.
ENÓLOGO: Juan Ubaldini.

NOTAS DE CATA

De color dorado con reflejos verdosos, presenta una nariz muy compleja que va de la lima a notas minerales pasando por frutas tropicales. Vino bien estructurado, fresco y complejo.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 10°C y 11°C.