



CHARDONNAY TERRUÑO

WEINBERGE

LAGE: Agrelo, Luján de Cuyo.

PFLANZJAHR: 2009.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Spaliererziehung.

BODEN: Ton mit Kieselsteinen.

HÖHE: 1.000 Meter über dem Meeresspiegel.

ERTRAG: 8.000 kg/ha.

LESE: Manuell.

WEINBEREITUNG

ZUSAMMENSETZUNG: 100 % Chardonnay.

VINIFIKATION: Manuelle Traubenselektion. Ganztraubenpressung.

Mostkühlung und anschließende Vorklärung. Hefezugabe und Gärung bei einer Temperatur unter 18°C. Es werden Vorsichtsmaßnahmen getroffen, um die malolaktische Gärung zu verhindern. Mindestens 6 Monate Reifung in Edelstahltanks. Klärung, Filtration und Abfüllung.

PRODUKTION: 4.000 Flaschen pro Jahr.

ÖNOLOGE: Juan Ubaldini.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Goldene Farbe mit grünlichen Reflexen. Die Nase ist sehr komplex und reicht von Limetten- bis hin zu mineralischen Noten mit Anklängen an tropische Früchte. Ein gut strukturierter, frischer und komplexer Wein.

SERVIERTEMPERATUR: Zwischen 10°C und 11°C.