



RESERVA

CHARDONNAY

COSECHA: 2022

APELACIÓN: MENDOZA, ARGENTINA.

VIÑEDOS

ALTURA: 850-1100 MTS SOBRE EL NIVEL DEL MAR

EDAD: 20 AÑOS

DENSIDAD: 3.500 PLANTAS/HA

RENDIMIENTO: 8 TNS/HA

COSECHA: SELECCIÓN MANUAL DE UVAS, EN BINS DE 200KGS

FERMENTACIÓN

FERMENTACIÓN (LEVADURAS SELECCIONADAS): 50% FERMENTACIÓN EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y 50% EN VASIJAS DE CEMENTO.

SIN FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.

CRIANZA

CONSERVACIÓN EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DURANTE 6 MESES EN CONTACTO CON SUS BORRAS FINAS. ESTACIONAMIENTO EN BOTELLA DURANTE 3 MESES

NOTAS DE CATA

COLOR AMARILLO DORADO, CON TONALIDADES VERDOSAS. DE GRAN INTENSIDAD AROMÁTICA, FRUTA BLANCA COMO PERA, DURAZNO, CON MUY BUENA ACIDEZ, CREMOSO Y DE BUEN EQUILIBRIO.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 13.30%

ACIDEZ TOTAL: 6.60

PH: 3.07

AZUCARES REDUCTORES: 2.00

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

DESCORCHADOS | 90 PTS. 2022

VINOUS | 91 PTS. 2021

JAMES SUCKLING | 90 PTS. 2021

ROBERT PARKER WINE ADVOCATE | 91 PTS. 2018

David Bonomi
Chief Winemaker



NORTON

DESDE 1895