



CHARDONNAY

VARIETAL | 100 % Chardonnay COSECHA | 2022

APELACIÓN | Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS

Edad | Desde 10 a 20 años Rendimiento | 9 tns/ha (3,6 tns/acre)

FERMENTACIÓN

Fermentación (levaduras seleccionadas) | 7 días a 25 ° C (77° F)

CRIANZA

Botella | Este vino es clarificado y filtrado previamente al embotellado

NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante, con notas verdosas. Es un vino fresco de aromas tropicales. Esta cosecha 2021 proviene del Valle de Uco. Gran presencia varietal y de carácter muy frutado.

CAPACIDAD DE GUARDA | Hasta 5 años

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 12,90

Acidez Total: 6,45

PH: 3.10

Azúcares reducidos: 1.96