



**VARIEDAD:** Chardonnay 100%.

**ORIGEN:** Los Árboles, Tunuyán / Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza, Argentina.

**ALCOHOL:** 13.5% v/v

**VIÑEDOS:** Son conducidos en espaldero alto y regados con agua proveniente de deshielo. Cultivados en suelos de profundidad baja a media. En zonas con buena amplitud térmica día/noche encontrándose los viñedos entre 980 y 1200 m sobre el nivel del mar. Poseen una excelente iluminación característica de estas regiones vitivinícolas.

**PROCESO DE ELABORACIÓN:** Cosecha seleccionada, realizada a primeras horas del día, suave despalillado y una breve maceración pelicular fría, posteriormente prensado de uvas enteras y desborre estático por frío. La fermentación del mosto limpio se realiza durante 15 a 20 días a temperaturas entre 14-16° C con levaduras seleccionadas. El proceso sigue con el desarrollo de la fermentación. Posteriormente el vino descansa en tanques de acero inoxidable hasta su estabilización con frío, luego se filtra y se embotella.

**COLOR:** Brillante, con matices verdosos

**AROMA:** Marcados aromas cítricos con matices de flores blancas como azahares.

**BOCA:** Fresco, con notas minerales, equilibrado y con final untuoso.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8°C a 10°C.

