



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.

