



WINE OF ARGENTINA



FICHA TÉCNICA

Varietal: Chardonnay

Cosecha: 2024

Región: La Reducción - Rivadavia, Mendoza, Argentina

Elaboración:

Molienda, descobajado y maceración pelicular durante 4 horas. Desborre estático por frío. Inoculación de levaduras seleccionadas. Fermentación a temperatura entre 15°C y 18°C. Sin Fermentación maloláctica

Crianza: Una porción del vino ha sido madurado en roble y el resto mantenido en vasijas hormigón para mantener la fruta del vino. Al final de la crianza se hace el corte de los dos caldos.

Enólogo: Juan Manuel Cabrera

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol
13,5%

Acidez total
6g/l

Azúcar residual
1.8g/l

NOTAS DE CATA

Vista: Presenta un color amarillo dorado con tonalidades verdosas

Nariz: Compleja donde predominan las frutas tropicales amalgamadas con la vainilla de roble.

Boca: Entrada dulce, untuosa, con predominio de notas tropicales. Posee un final largo y acidez equilibrada.

PRESENTACIÓN

Contenido caja: 6 bot. x 750 ml.

Medida botella: 299 x 71 mm

Peso botella: 1.159 gs.

Código botella: 7798331101239

Medida caja: 240 x 159 x 298 mm

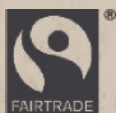
Peso caja: 7,116 kgs.

Código caja: 17798331101236

Consolidado: Pallet 1,0 x 1,2 x 1,5 mts

140 cajas - 1.012 kgs

CERTIFICACIONES



CHARDONNAY

