



EXIGENTE

Reserva

CHARDONNAY 2021

VARIETALES

100% Chardonnay

TERROIR

Ubicación Geográfica: cuarteles ubicados en Altamira, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altura: 1.150 m.s.n.m.

Conducción y Riego: Espaldero alto con riego por surco.

Clima y Suelo: Semidesértico, arenoso-arcilloso, permeable.

Cosecha: A partir de la segunda semana de marzo, en forma manual.

Rendimiento: 80 quintales/hectárea.

PRÁCTICA ENOLÓGICA

Método de elaboración: Maceración corta en prensa neumática, y fermentación controlada a 14°C en barricas de roble de segundo y tercer uso.

Crianza en botella: 6 meses en estiba, en subsuelo.

Tapón: Corcho natural súper medida 45 x 24 mm.

NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color dorado con tintes verdosos. En nariz podemos apreciar frutas exóticas, mango, bananas, ananá. En boca es muy fresco, largo y equilibrado, gracias a la combinación perfecta entre acidez y sabores a frutas.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Temperatura de Servicio: 6° - 8° C

Maridaje: Ideal para acompañar carnes blancas, mariscos, ensaladas.

Conservación: No superior a los 15°C
