



SWEET CHARDONNAY 2021



Composición varietal / Varietal Composition

100% Chardonnay

Vinificación / Vinification

Viñedos / vineyards: Barrancas, Maipu, Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked

Encubado: Tanques de acero inoxidable equipados con doble camisa

Tank Fermentation: Double jacketed stainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 15 días

Fermentation Time: 15 days

Temperatura Maxima: 15° C // Maximum Temperature: 15°C

Fermentación Maloláctica: Si // *Malolactic Fermentation: Yes*

Crianza: 3 meses en tanques de acero inoxidable, seguidos de 1 mes en botella

Ageing: 3 months in stainless steel tanks, and further 1 in bottle

Análisis / Analysis

Alcohol: 13% Vol

Alcohol: 13% Vol

Acidez total: 6,6 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 6,6 g/l (Tartaric acid)

pH: 3,3

pH: 3,3

Azúcar: 38 g/l

Sugar: 38 g/l

Degustación / Tasting

Color: Amarillo limón con destellos dorados

Colour: Lemon yellow with golden sparkles

Aroma: Fruta blanca y tropical

Aroma: White and tropical fruit

Sabor: Fruta de hueso, miel y mantequilla

Flavour: Stone fruit, honey and butter

Final: Redondo y refrescante

Finish: Round and refreshing