



CHARDONNAY 2019



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 tainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 15 días

Fermentation Time: 15 days

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

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

Guarda: 3 meses en barricas de roble, seguido de 1 mes en botella

Ageing: 3 months in oak casks, and further 1 in bottle

Análisis / Analysis

Alcohol: 13% Vol

Alcohol: 13% Vol

Acidez total: 5,39 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 5,39 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: 6,18 g/l

Sugar: 6,18 g/l

Degustación / Tasting

Color: Limón con destellos dorados

Colour: Lemon with golden sparkles

Aroma: Manzana verde y flor de tilo

Aroma: Green apple and linden flower

Sabor: Predominio de frutas blancas

Flavour: Predominance of white fruits

Final: Delicado y persistente

Finish: Delicate and persistent