



Variedad: 100% Chardonnay.

Uvas: De Vista Flores, Valle de Uco (1.300 m.s.n.m – suelos calcáreos)

Cosecha: Manual en cajas plásticas de 17 kg.

Viñedos: Con un rendimiento menor a 8 Tn por Ha.

Fermentación alcohólica: Con levadura indígena en tanques de acero inoxidable a temperatura máxima de 15°C.

Fermentación maloláctica: 35% del vino.

Crianza: En barricas de roble francés durante 6 meses (35% del vino).

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13.8%

Ph: 3.10

Acidez total: 6.22 g/l.

NOTAS DE CATA:

Este vino a la vista es de color oro brillante. En nariz presenta notas a piña, manzanas verdes y flores blancas combinadas con sabores de vainilla y tostados suaves. En boca tiene sabores cítricos combinados con vainilla y manteca. Refrescante y largo final.

MARIDAJE: Ideal para platos con pescados y mariscos.