

CHARDONNAY
2013

fingerprints 



CULTIVO

Origen: *Mendoza, Argentina*
Varietal: *Chardonnay*
Edad del.viñedo: *12 años*
Producción: *12.000 Kg/Ha*
Viñedos: *Ubicados en suelos francos del valle central de Mendoza*
Fecha de cosecha: *Entre la segunda quincena de Febrero y la primera de Marzo de 2013*

VINIFICACIÓN

Fermentación: *Con levaduras seleccionadas, a temperaturas entre 15 C° y 18 C°.*
Crianza en botella: *6 meses*

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol (% vol): *13,3*
Acidez total (mEq/l): *76*
Azúcares reductores (g/l): *1,96*
Extracto seco (g/l): *20,73*
SO₂ Total (mg/l): *64*
SO₂ Libre (mg/l): *26*
pH: *3,4*

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color: *De color amarillo verdoso.*
Nariz: *La nariz combina frutas tropicales como banana, ananá y duraznos blancos.*
Boca: *Una entrada dulce de miel da lugar a un vino de gran volumen, intensamente frutal, con suave notas minerales. Paladar graso con buena acidez. Final con excepcional armonía y equilibrio.*

Temperatura de servicio: 8-9 C°