

ALAMBRADO

ALAMBRADO CHARDONNAY 2019



COMPOSICION VARIETAL	100% Chardonnay
ORIGEN	Tupungato, Mendoza, Argentina
COSECHA	Manual. Primera quincena de marzo.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
13,7 %	7,05 g/l	2,03 g/l

VINIFICACION

Maceración pelicular a baja temperatura, escurrido, desborre e inoculación con levaduras seleccionadas.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo verdoso de mediana intensidad.

Aroma: En nariz encontramos frutas blancas maduras, peras, manzanas y banana, frutas tropicales, con notas de la maduración en barricas sobre las borras como vainilla, manteca y miel.

Sabor: Buen volumen, complejo, maduro, con una entrada untuosa en la boca, buen desarrollo y largo final. Se repiten las notas frutales del aroma