



ALAMBRADO

CHARDONNAY 2019

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Chardonnay

ORIGEN Tupungato, Mendoza, Argentina

COSECHA Manual. Primera quincena de marzo.

ALCOHOL 13,5 % **ACIDEZ TOTAL** 7,05 g/l **AZÚCAR RESIDUAL** 2,03 g/l

VINIFICACIÓN

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