

ALAMBRADO ES LA *guía de la vid y el sostén* DE LOS
FRUTOS EN EL VIÑEDO, DESDE EL INICIO *de cada*
brote, ACOMPAÑANDO SU CRECIMIENTO.

ALAMBRADO

CHARDONNAY

2022

COMPOSIÇÃO	100% Chardonnay
ORIGEM	Tupungato, Mendoza, Argentina
COLHEITA	Colheita manual durante a primeira quinzena de março

Álcool	acidez	açúcar residual
13,5% vol	7,2 g/l	1,8 g/l

VINIFICAÇÃO

Maceração pelicular a baixa temperatura, escoamento, desborra e inoculação de leveduras selecionadas.

NOTAS DE CATA

Cor: Amarelo esverdeado de intensidade média.

Aroma: : Em nariz, encontramos frutas brancas maduras como pêra, maçã e banana, também frutas tropicais e notas de amadurecimento em barricas sobre as borras como baunilha, manteiga e mel.

Sabor: Bom volume, complexo, maduro, com entrada untuosa na boca, bom desenvolvimento e longo final. Repetem-se as notas frutadas do aroma.

