

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

| | |
|-------------|------------------------------------------------------|
| COMPOSICIÓN | 100% Chardonnay |
| ORIGEN | Tupungato, Mendoza, Argentina |
| COSECHA | Cosecha manual, durante la primera quincena de Marzo |

| | | |
|-----------|---------|-----------------|
| ALCOHOL | ACIDEZ | AZÚCAR RESIDUAL |
| 13,5% vol | 7,2 g/l | 1,8 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.*

