

Chardonnay

La sabiduría de la naturaleza le regala a nuestros viñedos de altura condiciones inigualables: días soleados y noches frescas, escasas lluvias y suelos óptimos para el desarrollo de las vides.

Es así como se obtiene este vino sereno, expresivo y noble.



DESCRIPCIÓN

Vista: amarillo con matices verdes.

Aroma: frutas tropicales (ananá, durazno, melón) y notas complejas de manteca.

Boca: buena estructura y concentración en boca, textura cremosa, acidez equilibrada, con final aromático y agradable, de notas cítricas y florales.

Maridaje sugerido: pescados salteados o grillados, aves o mariscos.

Potencial de guarda: preferentemente beber dentro del año de cosecha.

Temperatura del servicio: 10° - 12° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Chardonnay

Origen: Valle de Cafayate (1.750 msnm) Salta, Argentina

Maceración: 48 horas a 5°C

Fermentación alcohólica: 15 días a 15°C

Fermentación maloláctica: Sólo se realiza en un 50%.

Crianza: No

Cosecha: 2019

Alcohol: 13,4%vol

Azúcar residual: 1,90 g/L

Acidez total: 6,10 g/L

pH: 3,5

www.vinoscafyate.com.ar

 @cafyatear  /VinosCafayate