

# PRISIONERO

## CHENIN DULCE NATURAL



### VARIEDAD

100% Chenin

### COSECHA Y REGIÓN

Lunlunta, Mendoza

### ELABORACIÓN

Prensado directo con racimos enteros, desborre a 8 °C durante 3 días. Fermentación con levaduras seleccionadas, hasta los 24 g/L de azúcar, donde es detenida por frío a 8 °C

### NOTAS DE CATA

Color· Amarillo Verdoso

Aroma· Principalmente se destacan notas a frutos de primera estación, melocotón, damasco, destellos de hierbas aromáticas frescas con notas cítricas a pomelo.

Sabor· Entrada dulce que acompaña a las características organolépticas que se apreciaron en los aromas, éstas coinciden en un perfecto equilibrio entre la acidez y el azúcar natural, este último define su carácter untuoso y su persistencia.

### NOTES

.....

.....

.....

.....

.....