

RETO CHARDONNAY

VARIEDAD

100% Chardonnay

COSECHA

Valle de Uco, Los Árboles, Mendoza.

ELABORACIÓN

Se cosecha la uva a las primeras horas de la mañana, luego de una selección de racimos, se prensa suavemente, y se desborra en tanques de acero inoxidable a temperaturas inferiores a los 5 °C, luego se fermenta lentamente con levaduras seleccionadas, a 16 °C

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo con ligeras tonalidades doradas y notas verdosas. Brillante, límpido y homogéneo.

Excelente intensidad aromática, recuerda a frutales, de los que se destacan manzana verde, limón, pomelo y especies varias, muy fresco.

Consecuente con los aromas que se presentan en la copa, se destaca una notable acidez, lograda y equilibrada. Muy buena persistencia que se combina con descriptores cítricos y minerales, en un excelente estado de equilibrio.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

