



JUNIOR

CHARDONNAY

Variedad

100% Chardonnay

Regiones

Valle de Uco

Viñedos

Viñedo de 10 años de antigüedad, espaldero bajo con riego por goteo.

Rendimiento

10 ton / hectárea

Elaboración

Cosecha manual en cajas de 12 kg. Prensado suave en atmósfera inerte, tanques de acero inoxidable de 10.000 y 5.000 litros con levaduras seleccionadas, 25 días de fermentación a 16°C. Posteriormente se producen movimientos de borras finas por 3 meses para obtener más untuosidad y volúmen en boca.

Notas de cata

De color amarillo brillante, con destellos verdosos y dorados, presenta aromas a flores blancas, y frutas tropicales, acompañadas de notas cítricas. Es un vino de entrada untuoso y largo final donde se vuelven a apreciar los aromas frutados y florales.

Temperatura de servicio

14° - 16° C