



SOTTANO

CHARDONNAY

Variedad

100% Chardonnay

Región de origen

Tunuyán, Mendoza

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

8 Tn / Ha

Vinificación

La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable de 20.000 y 5.000 litros con levaduras seleccionadas con una maceración de 3 días en frío. Llegando a un total de 25 días de fermentación a 16° C. Posteriormente se producen movimientos de borras finas por 3 meses para obtener más untuosidad y volumen en boca

Proceso de crianza

3 meses en barricas de roble.

Notas de cata

De un intenso color amarillo verdoso brillante. Sus aromas nos recuerdan a notas de frutos tropicales, como ananá, banana, maracuyá, algunas notas florales y frescas como menta. En boca nos brinda una elegante frescura cítrica de larga persistencia y excelente balance.

Temperatura de servicio

10° - 12° C