



B O D E G A S O T T A N O

MARÍA MAGDALENA · CHARDONNAY



Variedad

100% Chardonnay

Altitud

1400 m. s. n. m.

Rendimiento

5 Tn / Ha

Ubicación

Gualtallary - Valle de Uco

Vinificación

Maceración: 24 hs en prensa a 8°C y posterior prensado, 25 días de fermentación a 16°C. Con movimientos de borras finas sin fermentación maloláctica. Crianza: 8 meses en fudres de roble francés nuevas, de 1.000 litros de capacidad.

Notas de cata

En nariz se percibe lima, citrus, ananá, como también vainilla, nuez y almendras cedidas por el paso en barrica. En boca es fresco y elegante, su volúmen llena toda la boca y su final es largo y persistente. Lineal y Filoso son las palabras que describen este especial Chardonnay.

Temperatura de servicio

10° - 12° C