



Chenin - Chardonnay 2007

COMPOSICION VARIETAL

70 % Chenin – 30% Chardonnay

ORIGEN

Viñedos de Santa Rosa y Maipu, Mendoza

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi

FECHA DE COSECHA

Cosecha manual durante la segunda y la primera semana de marzo

FERMENTACIÓN

En tanques de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas.

ALCOHOL 13 %vol.

ACIDEZ TOTAL 5.6 g/l

AZÚCAR RESIDUAL 6.0 g/l

COLOR

Color amarillo con tonos verdosos.

AROMA

Aroma floral con notas de flores blancas, manzana, peras y algo de frutas tropicales.

SABOR

Vino fresco, amable y con acidez equilibrada.



Rodolfo Montenegro
Primer Enólogo

[BODEGA]
FAMILIA ZUCCARDI
[ARGENTINA]