



CHARDONNAY 2006

CULTIVO

COMPOSICION VARIETAL

100% Chardonnay

ORIGEN

Maipú / Santa Rosa, Mendoza - Argentina

SISTEMA DE CONDUCCION

Parral Zuccardi

FECHA DE COSECHA

Primer quincena de marzo

VINIFICACION

COSECHA

Manual

FERMENTACION

Maceración pelicular y fermentación con levaduras seleccionadas.

DATOS ANALITICOS

ALCOHOL: 13.00% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5.50 g/l

AZUCAR: 4.50 g/l

NOTAS DE CATA

COLOR

Amarillo suave con reflejos verdosos

AROMA

En la nariz encontramos notas de banana, manzana, pera, melón, miel y algunas notas de biscocho.

SABOR

Paladar graso, con buen acidez. También encontramos sabores cítricos, con durazno y banana. Final con excepcional armonía y equilibrio.



RODOLFO MONTENEGRO
Primer Enólogo