



CHARDONNAY 2006

CULTIVO

COMPOSICION VARIETAL

100% Chardonnay

ORIGEN

Maipú / Santa Rosa, Mendoza - Argentina

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi

FECHA DE COSECHA

Durante la primer semana de Marzo

VINIFICACION

COSECHA

Manual

FERMENTACIÓN

Maceración pelicular a baja temperatura y luego fermentación en barricas de roble francés

CRIANZA

En barricas de roble francés nuevo por 6 meses, con batonagge semanales

DATOS ANALITICOS

ALCOHOL: 14,0% vol.

ACIDEZ TOTAL: 6.30 g/l

AZUCAR: 2.50 g/l

NOTAS DE CATA

COLOR

Amarillo medio con reflejos verdes.

AROMA

Notas de frutas blancas como peras, manzanas verdes, flores y avellanas bien balanceada con reminiscencia de vainilla y caramelo.

SABOR

Entrada sedosa y elegante, con acidez equilibrada y largo final



RODOLFO MONTENEGRO
Primer Enólogo