



CHARDONNAY ROBLE

CONTACT

PHONE:
(+54-11) 15 66548232
(+54-2622) 15 524427

WEBSITE:
WWW.LADERASDELOSANDES.COM

EMAIL:
adrianrio@bodegaladerasdelosandes.com

CHARDONNAY 2017

100% Chardonnay elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas del Paraje Altamira.

Terruño: Suelo aluvial, franco arenoso con subsuelo pedregoso y profundo.

Altitud: 1040 msnm, al Sur Río Tunuyán.

Sistema de conducción: Espaldero alto.

Cosecha: Manual en cajas plásticas.

Producción: 8.000 Kg. por ha.

Elaboración: fermentación con Levaduras seleccionadas, Máx. Temp. 20 C durante 45 días.

Crianza: 8 meses de roble francés 30% primer uso.

Alcohol: 14,3°

Consumo: 8°/10 ° C.

Notas de cata: Color amarillo intenso con reflejos verdosos claros. En nariz se presenta concentrado e intenso, con aromas de frutas cítricas y un toque mineral. En boca de sutilmente dulce, untuoso y fresco con sabores a frutas maduras, notas de vainilla y una excelente acidez natural que le otorga un final largo y persistente.

BODEGA
LADERAS
DE LOS ANDES