



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

CHARDONNAY



Viñedo

Valle de Uco, Mendoza,
Argentina.



PROVINCIA DE
MENDOZA



Graduación
12 % Vol.

Servicio
8° - 10°C

Enóloga
Victoria Prandina

Variedad
100% Chardonnay

Clima y suelo

La gran amplitud térmica (15°C), favorece la síntesis de polifenoles, con lluvias anuales de 200 mm y más de 250 días soleados al año generan excelentes condiciones para el desarrollo de uvas sanas y de calidad. El suelo es pedregoso, de arena gruesa mezclado con algo de limo.

Cosecha

Manual en cajas de 15 Kg.

Notas de cata:

Vista: amarillo pálido, brillante
con tonos verdosos.

Nariz: gran expresión varietal,
delicado y refrescante, con notas a
flores blancas, durazno, pera
y lima.

Boca: buen equilibrio de acidez,
jugoso, con un final persistente.

Proceso de vinificación

Despalillado, maceración en prensa durante 6 hs. Prensado suave y lento. Desborre estático durante 24 horas con frío. Fermentación alcohólica a temperaturas entre 14°-15° C, con levaduras seleccionadas y nutrición compleja. Estabilización en frío y filtración.

Guarda

No posee paso por barrica ni
guarda.

Alcohol: 12% Vol
Acidez Total: 6 g/l Azúcar
Residual: 1.5 g/l

