

NOVECENTO CHARDONNAY

VARIEDAD: Chardonnay 100%

ORIGEN: Perdriel – Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

ALCOHOL: 13.5% v/v

VIÑEDOS: Implantados en 1994, conducidos en espaldero alto, Son regados por surcos, con agua proveniente del río Mendoza. Son suelos de profundidad media. Es una zona con buena amplitud térmica día/noche. Los viñedos se encuentran a 980 m sobre el nivel del mar. Poseen una excelente iluminación característica de esta región vitivinícola.

PROCESO DE ELABORACIÓN: Cosecha seleccionada, realizada a primeras horas del día. Maceración pelicular fría durante horas, posteriormente prensado de uvas enteras y desborre por frío. La fermentación del mosto limpio se realiza durante 15 días a 14-16°C con levaduras seleccionadas. El proceso sigue con el desarrollo de la fermentación maloláctica, consiguiéndose con esto una disminución de la acidez. Luego se estabiliza con frío, se filtra y coloca en botella. Se busca obtener vinos sumamente frutados y fáciles de beber.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA: Este vino blanco de color amarillo brillante, con tonos verdosos, es un exponente rico y bienlogrado del varietal chardonnay. Mezcla de flores y frutas tropicales maduras característicos de la tipicidad. En boca se muestra armónico, refrescante y amplio. Ideal para disfrutar con ensaladas verdes, frutos de mar, pastas con salsa ligeras, carnes blancas grilladas como aves, quesos cremosos con hierbas o picantes.

COLOR: Amarillo brillante con tonalidades verdosas.

NARIZ: Buena intensidad aromática, con una mezcla de flores, hierbas y frutas tropicales maduras.

BOCA: Armónico, fresco y frutal. De buena estructura que llena la boca.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C a 10°C

