

## DANTE ROBINO 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 de deshielo. 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 y la obtención de un vino más armónico. Luego se estabiliza con frío, se filtra y coloca en botella.

---

**DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA:** De intenso color amarillo, con tonalidades verdosas, brillante, joven y frutal. Nariz limpia y marcados aromas a frutos cítricos y florales. Un blanco típico y fiel al varietal, con la untuosidad característica, amplio en boca, fresco y balanceado. El final es agradable, duradero y persiste el retrogusto frutal. Ideal para disfrutar con entrantes como ensaladas verdes, pescas grilladas, quesos cremosos, arroces con mariscos, pastas con pesto, mollejas a la parrilla, tartas saladas, entre otros.

**COLOR:** Intenso, amarillo brillante con tonalidades verdosas.

**NARIZ:** Buena intensidad aromática, predominando los aromas cítricos y con matices florales.

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

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8°C a 10°C

