

NOVECIENTO RAÍCES CHARDONNAY

VARIEDAD: Chardonnay 100%

ORIGEN: Los Árboles, Tunuyán / Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

ALCOHOL: 13,5% v/v

VIÑEDOS: Son conducidos en espaldero alto y regados con agua proveniente de deshielo. Cultivados en suelos de profundidad baja a media. En zonas de buena amplitud térmica día/noche encontrándose los viñedos entre 980 y 1200 m sobre el nivel del mar. Poseen una excelente iluminación característica de estas regiones vitivinícolas.

PROCESO DE ELABORACIÓN: Cosecha seleccionada, realizada a primeras horas del día, suave despalillado y una breve maceración pelicular fría, posteriormente prensado de uvas enteras y desborre estático por frío. La fermentación del mosto limpio se realiza durante 15 a 20 días a temperaturas entre 14-16° C con levaduras seleccionadas. El proceso sigue con el desarrollo de la fermentación. Posteriormente el vino descansa en tanques de acero inoxidable hasta su estabilización con frío, luego se filtra y se embotella.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA: De color brillante con matices verdosos. Nariz limpia y marcados aromas cítricos y flores blancas. Amplio en boca, fresco, con notas minerales, equilibrado y con final untuoso. Ideal para disfrutar con entrantes como ensaladas verdes, pescas grilladas, quesos cremosos, arroces con mariscos, pastas con pesto, tartas saladas, entre otros.

COLOR: Brillante, con matices verdosos.

NARIZ: Marcados aromas cítricos con matices de flores blancas como azahares.

BOCA: Fresco, con notas minerales, equilibrado y con final untuoso.

