

CHARDONNAY

FICHA TÉCNICA · VINO BLANCO

IDENTIDAD DEL VINO

VARIEDAD

100% Chardonnay.

PROCEDENCIA

Viñedos del Valle Central, Mendoza, Argentina.

COSECHA

Manual entre los meses de Febrero y Marzo.

FERMENTACIÓN

En frío, entre 10 – 18 C°,
durante 10 días.

NOTAS DE CATA

VISTA

Colores vivos, en la gama de los amarillos verdosos.

AROMA

Intenso y agradable, con notas frutales tropicales.

BOCA

Liviano, fresco y frutado con sólida estructura.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol	12,90 % v/v
Azúcares reductores	2,00 grs/L
Acidez total	5,25 grs/L
pH	3,6

PRESENTACIÓN & LOGÍSTICA

Presentación	Botella burdeos, blanca, capacidad 750 ml.
Packaging	Caja de 6 botellas x 750 ml.
Carga por pallet	150 Caja de 6 botellas x 750 ml.

