CHARDONNAY

CHARDONNAY

LOS CERRILLOS, LUJÁN DE CUYO

MENDOZA, ARGENTINA

2023

COMPOSICIÓN: 100% CHARDONNAY

ALCOHOL: 12.5% v/v

PH/ACIDEZ: 3,27/6,24 g/l

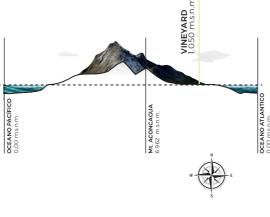
AZÚCAR RESIDUAL: 2,26 g/l

COSECHA: Manual en cajas de 18kg / selección manual de racimos / Viernes 18 de febrero

GUARDA POTENCIAL: 2 AÑOS

TERROIR

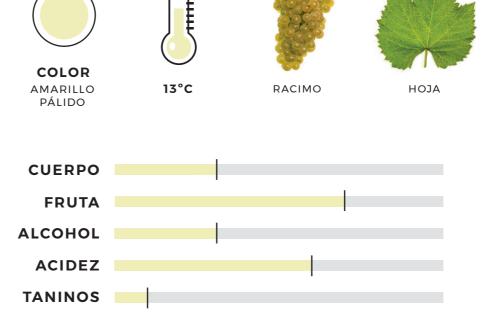
LOS CERRILLOS: Lujan de Cuyo, zona con muy buena amplitud térmica, posee un clima árido, suelos aluvionales, regado con agua pura de la cordillera. Altura 1050 msnm.







PULSIÓN



DESCRIPCIÓN

Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante y limpio. En nariz despliega aromas frescos que recuerdan a lima, manzana verde y flores blancas. En boca es ligero y refrescante, con una acidez vibrante que realza su carácter vivaz y un final limpio que invita a seguir disfrutándolo.

AROMAS









BLANCAS

