



ARGENTO

· ESTATE RESERVA ·

CHARDONNAY

MENDOZA | ARGENTINA



Este magnífica Chardonnay, con un ligero paso por roble, ofrece aromas de fruta tropical fresca. Estos sabores de frutas se complementan con notas minerales y una textura sutil y mantecosa que conduce a un final fresco y redondo.

FERMENTACIÓN

Cosechado a fines de febrero, desborre a 10°C y fermentación alcohólica a 14-16°C por 25 días en piletas de cemento con epoxi. Movimiento de borras durante la fermentación (gas inerte en las borras). Fermentación maloláctica al volumen que fermenta en roble.

ROBLE

15% del volumen, fermentado con duelas de roble francés tostado medio y en contacto por 2 meses.

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Chardonnay

REGION

Mendoza: Luján de Cuyo (Agrelo y Ugarteche) y Tupungato (Agua Amarga)

AT: 6,07/gL AS: 2.5g/L pH: 3.3g/L ALCOHOL: 13,5%



BODEGA
ARGENTO

Beber con moderación.
© 2020 Grupo Avinea. Argentina

AVINEA