

SERBAL CHARDONNAY



CEPAJE

100% Chardonnay

Origen: Finca Atamisque (San José, Dto Tupungato, Pcia. de Mendoza)

Grado alcohólico: 13,50%/vol

Acidez: 6,2 g/l (expresado en ácido tartárico)

VIÑEDOS

Altitud: 1.300 msnm

Conducción: Guyot doble

Suelo: Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso

Riego: Por goteo

Rendimiento: 80 qq/ha - 8000 kg/ha

Cosecha: Fin de marzo, manual y en cajas de 18 kg

ELABORACIÓN

Selección: de racimos previo a carga de prensa neumática (con racimos enteros).

Obtención del mosto: Prensado del racimo entero en frío.

Flujo/ Encubado: Por gravedad (sin utilización de bombas)

Fermentación: 22 días entre 13° C y 15° C en tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura.

Maceración maloláctica: 100% en tanques de acero inoxidable (natural).

Guarda potencial: 3 años.

DEGUSTACIÓN

Vista (color): Pálido amarillo con reflejos verdes.

Nariz: Notas florales y frutas blancas (manzana, ananá).

Boca: Intenso y elegante.