

PRIMOGENITO CHARDONNAY



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Chardonnay

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 12,9 %

Acidez: 5,7 g/l

Azúcar Residual: 4 g/l

PH: 3,3 g/l

Rendimiento del viñedo: 80 qq/ ha.

Cosecha: Manual.

ELABORACIÓN

Fermentación con levaduras seleccionadas y a temperatura controlada.

Fermentación Maloláctica el 20%

CONTACTO CON ROBLE: 2 meses en barricas de roble francés.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10° C

POTENCIAL DE GUARDA: 10 a 15 años.

NOTA DE CATA

Color dorado brillante con tonalidades verdosas. Sus intensos aromas recuerdan a frutos cítricos. En boca es fresco y de cuerpo medio, otorgado por un sutil paso por barricas de roble.

ENÓLOGO: Nicolás Navío.

San Patricio del Chañar, Neuquén. Patagonia Argentina.

