

PRIMOGENITO CHARDONNAY

Sangre Azul



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Chardonnay

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14%

Acidez: 6 g/l

Azúcar Residual: 3,3 g/l

PH: 3,4 g/l

Extracto Seco: 23 g/l

Rendimiento del viñedo: 60 qq/ha.

ELABORACIÓN

Cosecha manual. Selección de racimos de diferentes cuadros.

Se realizaron tres vinificaciones en diferentes momentos de cosecha.

En una se buscó fruta madura y concentración del vino, en la segunda se buscó acidez, fruta fresca y aromas cítricos y por último volumen de boca.

Fermentación usando levaduras indígenas y a temperatura controlada.

CONTACTO CON ROBLE: 15 meses en barricas de roble francés de segundo uso.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10° C

POTENCIAL DE GUARDA: 6 años.

NOTA DE CATA

Color dorado con tonalidades verdosas, brillante.

En nariz es elegante, tropical, flores cítricas y notas de vainilla aportada por la madera.

En boca, untuoso y fresco, buena acidez y expresión varietal, fruta madura y persistente, algunas notas de miel.

ENÓLOGO: Nicolás Navío.

San Patricio del Chañar, Neuquén. Patagonia Argentina.

