

## FICHA TÉCNICA



- Bodega: Santa Carmen
- Tipo: Blanco
- Variedad: Chardonnay
- Corte: Chardonnay 100%
- Alcohol: 13,4 %



### UBICACIÓN / ORIGEN

Rivadavia. Provincia de Mendoza, Argentina.

### CRIANZA/BARRICADO



La cosecha se realizó manualmente en pequeñas cajas de 20 kg con el fin de no dañar los racimos. Se realiza una doble selección manual antes de la vinificación con el fin de seleccionar las mejores uvas. Fermentación con levaduras seleccionadas, máxima temperatura de fermentación 20°C, durante 45 días.



### CATA

Su color es amarillo intenso con reflejos verdosos claros. En nariz se presenta concentrado e intenso, con aromas de frutas cítricas y un toque mineral. En boca, de impacto dulce, untuoso, es brillante y fresco con sabores a frutas maduras, notas de vainilla y una excelente acidez natural que le otorga un final largo y persistente.



### DESCRIPCIÓN

La temperatura adecuada para su consumo es entre 10º y 12º C. Vino ideal para acompañar con Postres, aperitivo, Quesos y Carnes Blancas. Perfecto acompañando a pescados grillados, aves y pastas suaves