



CANCILLER



RESERVA CHARDONNAY

COSECHA: 2020

VARIEDAD: 100% CHARDONNAY.

ZONA DE PRODUCCIÓN: MAIPÚ, MENDOZA,
ARGENTINA.

ELABORACIÓN

COSECHA MANUAL DE LA UVA POR PASADAS.

TRASLADO EN BINS.

RECEPCIÓN, DESPALILLADO.

PRENSADO NEUMÁTICO SUAVE.

FERMENTACIÓN EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE
CON LEVADURAS SELECCIONADAS A TEMPERATURA
CONTROLADA ENTRE 18 - 20° C.

TRABAJOS DE REMOCIÓN DE LÍAS.

CRIANZA EN CONTACTO CON ROBLE FRANCÉS.

FORTMACIÓN DEL CORTE, ESTABILIZACIÓN,
FILTACIÓN Y EMBOTELLADO.

CRIANZA

30% DEL CORTE EN CONTACTO CON DUELAS DE
ROBLE FRANCÉS POR UN PERÍODO DE 4 MESES.

ESTIBA EN BOTELLA POR UN PERÍODO DE 4 MESES.

NOTAS DE CATA

DE TONALIDAD AMARILLA CON LUMINOSOS
DESTELLOS DORADOS. DE AROMAS A MANZANAS
VERDES, FRUTAS TROPICALES MADURAS Y HERBALES
QUE SE SUMAN LA EQUILBRADA PRESENCIA DE LA
VAINILLA, CONFITURAS Y PANIFICADOS APORTADOS
POR EL ROBLE. SU SABOR DE ESTRUCTURA
COMPLEJA, AMPLIA Y BALANCEADA SE POTENCIA CON
UNA DELICADA CREMOSIDAD FRUTAL QUE BRINDA
UN EXCELENTE Y PROLONGADO FINAL.