



CANCILLER



CHARDONNAY

COSECHA: 2023

VARIEDAD: 100% CHARDONNAY.

ZONA DE PRODUCCIÓN: MAIPÚ Y VALLE CENTRAL, MENDOZA, ARGENTINA.

ELABORACIÓN

SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y TRASLADO EN BINES.

RECEPCIÓN Y DESPALILLADO

MACERACIÓN EN FRÍO DURANTE 24 HORAS.

OPERACIONES ALTERNADAS DE EXTRACCIÓN, REMONTAJE, DELESTAJE Y PENSADO ENTRE 9 Y 12 DÍAS A TEMPERATURA CONTROLADA.

FERMENTACIÓN EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE CON LEVADURAS SELECCIONADAS.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA NATURAL.

ESTABILIZACIÓN, FILTRACIÓN Y

EMBOTELLADO.

NOTAS DE CATA

ES UN VINO DE COLOR AMARILLO DORADO CON REFLEJOS VERDOSOS; EN NARIZ EXPRESA UNA AMPLIA GAMA AROMÁTICA EN LA QUE DESTACAN NOTAS DE FRUTAS TROPICALES Y CÍTRICAS; EN BOCA ES FRESCO Y VIBRANTE CON ACIDEZ BIEN EQUILIBRADA Y UN FINAL LARGO Y COMPLEJO.

PREMIOS

COSECHA 2023

MEDALLA DE ORO – GILBERT & GAILLARD