



Ficha técnica - Chardonnay - Línea Joven

Variedades	100% Chardonnay
Ubicación de los viñedos	Agrelo, Luján de Cuyo
Año de plantación de viñedos	2010
Conducción del viñedo	Espaldero
Suelo	Arcilla con canto rodado.
Altitud sobre el nivel del mar	1.000 m
Producción por hectárea	8 ton/ha
Cosecha	Manual
Vinificación	Selección manual de racimos.
	Prensado de uva con prensa neumática.
	Enfriamiento de mosto y posterior desborre.
	Siembra de levaduras y fermentación a una temperatura menor a 18°C.
	Se toman las precauciones necesarias para evitar la fermentación maloláctica.
	Crianza en tanque de acero inoxidable. Mínimo 6 meses.
	Clarificado, filtrado y fraccionado.
Corcho	Select bio
Producción	4.000 botellas / año.
Notas de cata	Vino fresco y ligero de color dorado con reflejos verdosos y aromas a frutas blancas como banana y pera, y cítricas como lima, acompañada de algunas notas minerales. En boca es delicado y equilibrado.
Enólogo	Juan Ubaldini