



*Caelum es una pequeña constelación que puede ser observada desde el hemisferio sur.
En ella, se ve representado el cincel, la herramienta del escultor.
Como el cincel para el escultor, las manos son para nosotros, la herramienta de
elaboración de nuestros vinos.*

★ CHARDONNAY TERRUÑO

VIÑEDOS

UBICACIÓN: *Agrelo, Luján de Cuyo.*

ALTITUD: *1.000 msnm.*

AÑO DE PLANTACIÓN: *2009.*

RENDIMIENTO: *8.000 kg/ha.*

CONDUCCIÓN: *Espaldero.*

COSECHA: *Manual.*

SUELO: *Arcilla con canto rodado.*

ELABORACIÓN

COMPOSICIÓN: *100% Chardonnay.*

VINIFICACIÓN: *Selección manual de racimos. Prensado a racimo entero.*

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. Mínimo de 6 meses de crianza en tanque de acero inoxidable. Clarificado, filtrado y fraccionado.

PRODUCCIÓN: *4.000 botellas/año.*

ENÓLOGO: *Juan Ubaldini.*

NOTAS DE CATA

De color dorado con reflejos verdosos, presenta una nariz muy compleja que va de la lima a notas minerales pasando por frutas tropicales. Vino bien estructurado, fresco y complejo.

TEMPERATURA DE SERVICIO: *Entre 10°C y 11°C.*

