



FAMILIA OLIVERI



CHARDONNAY

Composición varietal: 100% Chardonnay.

Viñedos: Tupungato, Mendoza.

Edad de los viñedos: 30 años.

Tipo de conducción: Espaldero alto

Tipo de suelo: Franco arenoso.

Rendimiento por hectárea: 70 quintales.

Vinificación: Al moler, los rodillos actúan en forma suave. Posteriormente, se aplica el intercambiador de frío para disminuir la temperatura en forma considerable y se realiza el escurrido o separación del mosto de las partes sólidas. El mosto reposa alrededor de 48 horas a menos de 2° para luego efectuarse el desborre. Posteriormente se agregan las levaduras seleccionadas y comienza la fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperaturas por debajo de los 20 grados. Finalmente se realiza el descube para separar el vino de los depósitos de levaduras y otras materias sólidas; y después de un tiempo se guarda en barricas, de primer uso, por alrededor de 4 meses.

Alcohol: 13,5 grados.

Nota de degustación: Es un vino fresco, joven y frutal. Se caracteriza por poseer un deslumbrante color amarillo dorado y una equilibrada acidez natural. A la nariz presenta aromas a finas hierbas, ananá, durazno y damasco. En boca resulta agradable, untuoso y de un prolongado final.