

VARIETAL > CHARDONNAY



PRESENTACIÓN

Productor: Bodega Araujo

Línea: Varietales

Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina

Botella: Cónica baja, con picada, color verde oliva, 750ml.

Cierre: Microaglomerado calidad diam. 3

INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 100% Chardonnay , viñedos propios.

Año de cosecha: 2020.

Altitud: 600 msnm.

Edad del viñedo: 15 años.

Irrigación: Por superficie.

Rinde por hectárea promedio: 10000 kilos.

Densidad: 4000 plantas por hectarea.

Conducción: Espaldera.

Suelo: Franco arenoso.

Poda: Tradicional.

Cosecha: Manual en cajas de 20 kilos.

Fermentación alcohólica: Levaduras seleccionadas, 15°, 25 días.

Alcohol: 13,2%

Azúcar: 4,5 g/L

Acidez: 5,25 g/L

Aditivos: Sulfitos

VARIETAL > CHARDONNAY



PACKAGING

Caja: cartón corrugado para 6 botellas, con separador.

Peso por caja: 7.020 kg.

Paletización recomendada: 150 cajas por palet (5 capas de 30 cajas cada una).

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

9 - 12° C

NOTAS DE CATA

Nuestro Chardonnay varietal, presenta color amarillo claro, con reflejos plateados, y un brillo perfecto. En nariz posee los aromas típicos del chardonnay, destacando los aromas a frutas blancas como manzana, pera y membrillo. De buena intensidad, simple y bien definido. En boca es fresco y de buena acidez, con sensaciones de carnosidad y juventud. Su final es prolongado y nos deja seguir disfrutándolo por buen tiempo luego de beberlo.