

CASK > CHARDONNAY



PRESENTACIÓN

Productor: Bodega Araujo

Línea: Roble Cask

Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina

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

Cierre: Microaglomerado calidad diam. 5

INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 100% Chardonnay, viñedos propios.

Año de cosecha: 2020.

Altitud: 600 msnm.

Edad del viñedo: 12 años.

Irrigación: Por superficie.

Rinde por hectárea promedio: 6000 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.

Fermentación maloláctica: 100% bacterias seleccionadas.

Madera: 6 meses roble francés, 3 meses en barrica de roble americano.

Alcohol: 13.2% vol.

Azúcar: 4.5g/L.

Acidez: 5.25g/L.

Aditivos: Sulfitos

CASK > 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 Roble se presenta a la vista de un color amarillo claro y brillante. En nariz resulta intensamente complejo y en perfecta armonía entre las notas de fruta blanca propias del varietal, con aromas a manzanas y pera, se destaca su paso por barricas de roble francés con diferentes tostados para lograr el equilibrio aromático, con notas de miel, vainilla, peras en compota con una tanicidad balanceada. En boca encontramos una acidez balanceada, con entrada dulce, final fresco y una gran persistencia que nos acompaña por un buen tiempo luego del primer encuentro.