



ARGENTO

· ESTATE RESERVA ·

ORGANIC CHARDONNAY 2021

MENDOZA | ARGENTINA

Este magnífica Chardonnay, con un ligero paso por roble, ofrece aromas de fruta tropical fresca. Estos sabores de frutas se complementan con notas minerales y una textura sutil y mantecosa que conduce a un final fresco y redondo.

FERMENTACIÓN

Cosecha a fines febrero, desborre a 10°C y fermentación alcohólica a 14-16°C durante 21 días en tanque de acero inoxidable. Movimiento de borras durante la fermentación (gas inerte en las borras). No tiene fermentación maloláctica..

ROBLE

El 15% del volumen está en contacto con roble francés tostado medio durante 3 meses.

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Organic Chardonnay

REGION

Mendoza: Luján de Cuyo (Agrelo)



AT: 6,39g/L AR: 2,5 g/L pH: 3.26 ALCOHOL: 12,5%

Beber con moderación.
© 2021 Grupo Avinea. Argentina


BODEGA
ARGENTO

 AVINEA