



BODEGA
ARGENTIO



ENÓLOGO: Juan Pablo Murgía

COMPOSICIÓN VARIETAL:

100% Chardonnay

REGIÓN: Mendoza: Lujan de Cuyo
(Agrelo y Ugarteche) and Tupungato
(Agua Amarga)

THE REAL ARGENTINA

ARGENTIO

• RESERVA •

En Bodega Argentio nos sentimos muy orgullosos del patrimonio vitivinícola de Argentina y del terroir único de Mendoza. Estamos dedicados a la elaboración de vinos que exaltan las características de nuestro estilo: pureza y tipicidad varietal, intensidad, elegancia, equilibrio y la máxima expresión del terroir.

2020 CHARDONNAY

Este soberbio Chardonnay ofrece aromas levemente amaderados y a frutas tropicales frescas. Los sabores frutales se complementan con notas minerales y una sutil textura mantecosa que conducen a un final lujoso y redondo persistente.

ARGENTIO RESERVA

Argentio Reserva es una selección limitada de vinos con más cuerpo que presentan una mayor concentración de fruta y complejidad. Las uvas con que se elaboran provienen de nuestros viñedos más antiguos de Mendoza, de producciones más estables. Son uvas excepcionalmente intensas y expresivas.

Los vinos maduran por un lapso de 6 a 9 meses en barriles de roble, ofreciendo así sabores ricos y complejos al paladar y una textura suave en boca.

FERMENTACIÓN

Cosechado a fines de febrero, desborre a 10°C, fermentación alcohólica a 14-16°C por 25 días en piletas de cemento con epoxy, movimiento de borras durante la fermentación.

ROBLE: 12%12% del volumen fue fermentado en tanques de roble francés de tostado medio por 2 meses.

AT: 6.07g/L

pH: 3.3

AR: 2.5g/L

ALCOHOL: 13,5%