



**BODEGA
ARGENTO**

ARGENTO SELECCION CHARDONNAY 2014

En Bodega Argento nos sentimos muy orgullosos del patrimonio vitivinícola de Argentina y del terroir único de Mendoza.

Estamos dedicados a la elaboración de vinos que exalten las características de nuestro estilo: pureza y tipicidad varietal, intensidad, elegancia, equilibrio y la máxima expresión del terroir.

NOTA DE CATA

Este magnífico Chardonnay, ligeramente añejado en roble, ofrece aromas de frutas tropicales frescas. En boca, los sabores frutales se complementan con notas minerales y una textura sutil mantecosa con un final en boca lujoso, redondeado y perdurable.

COMPOSICIÓN

100% Chardonnay

REGIÓN

Mendoza: Lujan de Cuyo and Tupungato

ALC.

13,5% vol.

FERMENTACIÓN

A 14-16°C durante 25 días

ROBLE

Fermentación 20 % en tanques con duelas, origen francés tostado medio , 4 meses de contactos de roble

AZÚCAR RESIDUAL

2,95 g/L

ACIDEZ / PH

6,52 g/L / 3,38 pH

VEGETARIANOS

Sí

ENÓLOGA

Silvia Corti



Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.

WWW.BODEGAARGENTO.COM

