

MARCHIORI & BARRAUD

CHARDONNAY

Presenta nota mineral refrescante.

El color es amarillo pálido claro con tonos verdes. En los descriptores de la fruta aparecen notas como manzana verde, pera y cítricos. En boca presenta nota mineral refrescante y una acidez pronunciada que marca una textura ligera.


Noelia Torres
Enóloga



Composición Varietal
100% Chardonnay

Viñedos seleccionados de las regiones de Luján de Cuyo y Valle de Uco

Pobre en nutrientes, con una importante presencia de minerales. Su textura es de tipo pedregosa, con piedras de gran tamaño hasta canto rodado, recubiertas de carbonato de calcio y partes importantes de arena. Se puede definir como tipo calcáreo. 1.450 msm (4.757 pies).

Cosecha: manual en cajas de 20 kg.

Fechas de cosecha: 01 de febrero de 2023 - 03 de marzo de 2023.

Fermentación tradicional.

Crianza: 5% de contacto duelas de roble francés.

Datos analíticos:

Alcohol 14% V/V

Acidez total 6,6 g/l

pH 3,11