

MARCHIORI & BARRAUD

La Esperanza Chardonnay | 2024

Aromáticamente complejo

Color amarillo dorado tenue con reflejos verdosos. Aromáticamente complejo, con una integración precisa entre fruta y crianza. Se destacan notas de frutas blancas (manzana verde, pera) y de carozo (durazno blanco). La fermentación y crianza en barrica aportan aromas de vainilla, pan tostado y sutiles notas de lías.

Entrada amplia, de textura cremosa y tensión equilibrada por una acidez vibrante.


Claudio Laciari
Sommelier Internacional



Composición Varietal
100% Chardonnay

Las Pintadas, Tunuyán

Suelo con mucha presencia de carbonato de calcio y magnesio, (calcáreo) se manifiesta con pequeños moteados blancos mezclados en capas de diferente grosor. La textura predominante es franco arcilloso a franco limoso.

Cosecha: manual en cajas de 20 kg.
Fechas de cosecha: 19 de marzo de 2024.
Fermentado en barricas de roble francés.
Crianza: 12 meses.

Datos analíticos:
Alcohol 14% V/V
Acidez total 6,62 g/l
pH 3,44