

MARCHIORI & BARRAUD

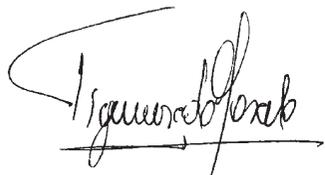
CHARDONNAY

Chardonnay elegante y persistente en boca.

De color amarillo con destellos verdes, posee una nariz fresca y frutal.

Aromas a durazno blanco y peras se combinan con una sutil manzana verde. En boca es franco y vivaz, tiene la acidez característica de las uvas provenientes de Gualtallary, en el Valle de Uco.

Es un Chardonnay voluminoso y largo en su paso. Especial para acompañar carnes de aves de corral, con salsas a base de cremas y alcaparras.



Marcelo Figueredo
Sommelier



Composición Varietal
100% Chardonnay

Gualtallary, Tupungato

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: 3 de marzo de 2021.
Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable.

Crianza: 5% de duelas francesas.

Datos analíticos:

Alcohol 14,0 % V/V
Acidez total 5,70 g/l
pH 3,38