

CRIOS

CHARDONNAY



COSECHA	2016
VARIETALES	100 % Chardonnay
REGIONES	Valle de Uco
ELEVACIÓN	1.200 msnm (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Selección manual de racimos, despalillado y estrujado suave. Levaduras seleccionadas. Fermentación a 12°C por 20 días y contacto con borras por 3 meses.
ANALÍTICA	ALCOHOL 13% ACIDEZ 6.6 g/l
CRIANZA	30% en contacto durante 3 meses en 100% de roble francés
NOTAS DE CATA	De color dorado con destellos verdes, en nariz posee un gran perfil aromático con aromas que recuerdan a flores blancas. También posee notas de vainilla gracias a su paso por madera. En boca es redondo y posee una elegante acidez.
MARIDAJE	Pescados y mariscos, carnes blancas, salsas a base de crema y comida asiática.

TECHNICAL SHEET

SUSANA BALBO WINES
MENDOZA - ARGENTINA