

ALPATACO

Chardonnay 2019

Fecha de cosecha	Cuarta semana de Febrero.
Composición varietal	100% Chardonnay
Rendimiento	10.300 Kg./ hectárea
Cosecha	Manual y luego se colocó en cámara de frío durante 12 horas. Luego selección en mesa vibratoria.
Fermentación alcohólica	En tanques de acero inoxidable, a baja temperatura con insert stave de roble y utilizando levaduras seleccionadas.
Tiempo de maceración	Seis horas en la prensa neumática, con protección de los granos con nieve carbónica en el interior de la prensa.
Fermentación maloláctica	En el 40% del corte.
Crianza	Se conservó con sus finas lías a baja temperatura en tanques de acero inoxidable, realizando una puesta en suspensión cada 15 días con gas inerte hasta el final de la estabilización y realización del corte.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	13,0% VOL
Acidez total	7,10 G/L
Ph	3,25
Azúcar residual	3,30 G/L
Producción	35.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color amarillo verdoso.

En nariz, aromas cítricos se combinan con aromas a frutos tropicales y notas florales. Su corto paso por roble aporta un toque elegante de vainilla y chocolate blanco. En boca tiene muy buena entrada, es frutal, fresco, de buena acidez y bien equilibrado.

Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER

