



IRIS

WINE *of* MENDOZA
ARGENTINA

CHARDONNAY

Composición del varietal 100% Chardonnay
Alcohol 13,5%

VIÑEDO

| | |
|------------|--------------------------------|
| Ubicación | Agrelo, Luján de Cuyo |
| Conducción | Espaldero alto |
| Producción | 80 quintales por hectárea |
| Riego | por goteo con agua de deshielo |
| Edad | 18 años |

ELABORACIÓN

La la cosecha se realizó en forma manual en bandejas de 18kg a fines de Febrero. El proceso consiste en el despalillado y el paso inmediato por la prensa neumática en presencia de enzimas pectolíticas. El mosto flor obtenido se fermenta durante unas tres semanas a 16°C, con la adición de levaduras seleccionadas, corrección de ph y agregado de nutrientes nitrogenados. Se clarifica con bentonita enológica, se filtra con diatomeas y placas de celulosa. Su embotellado fue en el mes de Julio.

NOTAS DE CATA

Vino Fresco y de muy buena acidez. Color amarillo brillante. Aromas de frutas tropicales, como banana y Piña.

Temperatura de servicio 15°C



Malabia 581, Carrodilla, Luján de Cuyo - Mendoza, Argentina
+54 9 0261 4961476 - info@staphyle.com
www.staphyle.com