

STAPHYLE

PREMIUM

CHARDONNAY

Composición del varietal 100% Chardonnay
Alcohol 13,5%

VIÑEDO

Ubicación Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
Conducción Espaldero
Producción 80 quintales por hectárea
Riego por goteo
Edad 9 años

ELABORACIÓN

La cosecha se realizó en forma manual en bandejas de 18 kg 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 de color blanco, con matices verde oliva. En nariz es fragante con notas de frutas blancas, peras, manzanas y duraznos cristal. En boca se nutre de armonía y volumen con el complemento de una acidez cítrica gratamente refrescante. Ideal para acompañar aves con salsa a la crema, pescados y mariscos.

Temperatura de servicio 8°C - 10°C



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