



# Inizio CHARDONNAY

## Características

**Cosecha:** 2009

**Composición varietal:** 100 % Chardonnay.

**Ubicación del viñedo:** El Zampal, Tupungato (Valle de Uco) - Mendoza

**Altura del viñedo:** 850 mts s.n.m.

**Suelo:** franco arcilloso de origen aluvional.

**Clima:** Continental y seco. Con escasas precipitaciones (promedio menos de 200mm por año). Gran amplitud térmica entre el día y la noche.

**Plantas por ha:** 4200 plantas por hectárea.

**Rendimiento:** 9.000 / 10.000 kg por hectárea

**Tipo de cosecha:** Manual, en cajas plásticas de 16 kgs.

**Elaboración:** Selección de racimos en cinta con cuatro personas. Descobajado y molienda de los granos. Prensado neumático a temperatura de 8 a 10°C con enzimas pectolíticas y separación de vino gota del prensa.

Reposo 72 horas y desborre por frío.

Fermentación alcohólica con siembra de levaduras seleccionadas durante 10 – 12 días con temperatura controlada de entre 15 ° y 18° en vasijas de acero inoxidable 15.000 lts.

Sin fermentación maloláctica.

**Alcohol:** 13,5 % v/v.

**Acidez:** 6,8 g/l.

**Azúcar residual:** 2,00 g/l

**Notas de cata:** Vistoso color amarillo, con reflejos dorados.

Presenta aromas a frutos tropicales maduros, notas de miel y bien marcado el varietal. Volumen medio - alto de boca, equilibrado dulce y fácil de beber.

**Temperatura de servicio recomendada:** 8 a 10 ° C.

**Maridaje:** Pescados, carnes blancas, y quesos blandos – semiblandos.

**Potencial de guarda:** Consumo dentro del año.

**Producción:** 15.000 botellas.

