



# Inizio CHARDONNAY

## Recursos

**Colheita:** 2009

**Composição varietal:** 100 % Chardonnay.

**Localização do vinhedo:** El Zampal, Tupungato (Valle de Uco) - Mendoza

**Altitude do vinhedo:** 850m a.n.m.

**Solo:** franco argiloso de origem aluvional.

**Clima:** Continental e seco, com chuvas escassas (200 mm por ano). Grande amplitude térmica entre o dia e a noite.

**Plantas por hectare:** 4200.

**Rendimento:** 9.000 / 10.000 kg por hectare.

Tipo de colheita: Manual, em caixas plásticas de 16 kg.

Elaboração: Seleção de cachos em cinta. Desengaçamento e moído dos bagos. Prensado pneumático com temperatura de 8 a 10°C.

Repouso de 72 horas y desborre por frio. Fermentação alcoólica com incorporação de leveduras selecionadas durante 10 – 12 dias com temperatura controlada de entre 15 ° y 18 ° em tonéis de aço inoxidável de 15.000 l.

**Fermentação maloláctica:** No

**Álcool:** 13,5 % v/v.

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

**Açúcar residual:** 2,00 g/l

**Notas de cata:** Vistosa cor amarela, com reflexos dourados. Apresenta aromas a frutos tropicais maduros, notas de mel e bem marcado o varietal. Volume meio - alto de boca, equilibrado, doce e fácil de beber.

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

**Maridagem:** Pescados, carnes brancas e queijos brandos ou semi-brandos.

**Potencial de guarda:** um ano.

**Produção:** 15.000 garrafas.

