



AMOR POR EL VINO

CIVIT 757

CHARDONNAY



VIÑEDOS

Origen	Gualtallary, Tupungato
Altitud	1200 msnm
Año de plantación	2005
Clima	Continental, semiárido, veranos cálidos con alta amplitud térmica entre el día y la noche. Bajo riesgo de heladas.
Suelo	Aluvionales, textura arenosa y muy pedregosos, escasa materia orgánica.
Riego/ Conducción	Riego por goteo. Conducción en espaldero alto con poda Guyot.
Rendimiento	110 QQ/ha



DATOS TÉCNICOS

Alcohol %v/v	13,60%
Acidez total g/l	6,9 g/l
Azúcar g/l	1,8 g/l
PH	3,32
Presentación	Botella x 0,75 L



NOTA DE CATA

Vino de color amarillo brillante, de intensidad media, con matices dorados. En nariz se perciben perfumes de frutas blancas como banana, pera y ananá, En boca es refrescante, con una excelente acidez natural y aromas en el retrogusto a pan tostado y miel.



ELABORACIÓN

- Manual en cajas de 18 kg
- Selección manual de los mejores racimos
- Fermentación en vasijas de acero inoxidable de 60 HL, temperaturas entre 12 a 14°C. Fermentación maloláctica con bacterias nativas.



a16sa.com



info@a16sa.com.ar



2613 73-7957