CALIBRE
Argentina

CALIBRE CHARDONNAY RESERVA 2021

Composición varietal: 100% Chardonnay.

Uvas: De Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco (1.100 mts. s.n.m. - suelos pobres y calcáreos).
Cosecha: Manual en cajas plásticas de 17 kg.
Viñedos: De más de 30 años, con un rendimiento menor a 8 tn. por Ha.
Fermentación alcohólica: Con levadura indígena en tanques de acero inoxidable a temperatura entre 12 y 14º C.
Fermentación maloláctica: 50% del vino.
Crianza: En barricas de roble francés durante 6 meses (35% del vino).
Elaborado y fraccionado en orígen.

DATOS ANALÍTICOS:
Alcohol: 13.5%
PH: 3.4
Acidez total: 5.18 g/l

NOTAS DE CATA:
De color brillante, un vino que entrega aromas a piñas, manzanas verdes y flores blancas combinadas con sabores de vainilla y tostados. En la boca sabores cítricos combinados con vainilla, canela y manteca.