



EDELMIIRA

CHARDONNAY

Edición especial de 3.000 botellas

VINO

COMPOSICIÓN: 100%
CHARDONNAY
COSECHA: 2022

VIÑEDO

UBICACIÓN: Los Sauces, Valle de Uco
ALTURA: 1.100 msnm.
TIPO DE CONDUCCIÓN: Espaldero
RIEGO: Goteo

COSECHA

FECHA: Febrero
TIPO DE COSECHA: Manual

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:
Maceración en frío con hielo seco durante 3 horas, en prensa neumática.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanque de acero inoxidable a 13-15°C

CRIANZA

Crianza sobre lías finas 4 meses, en tanque de acero inoxidable y en barrica de roble francés de tercer uso para acompañar un volumen en boca elegante y delicado y alargando el final.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 12,8 % AZÚCAR: 1,8 g/l
ACIDEZ: 6,5 g/l PH: 3,3
TOTAL:

EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN: 3.000 botellas
GUARDA: 2 años



VISTA

Amarillo pálido, con reflejos dorados y verdosos.



AROMA

Pera, banana, melón, miel y vainilla.



PALADAR

Dulce, frutos tropicales piña y mango.



SERVIR ENTRE 10°C y 12°C.

Las imágenes publicadas son solo para fines ilustrativos y pueden no ser una representación exacta del producto.