

## ATREVIDO

## **CHARDONNAY**

La finca se encuentra ubicada en el Departamento de Tunuyán, en el Valle de Uco, provincia de Mendoza, Argentina, a 104 km de la Ciudad Capital y a 1088 metros sobre el nivel del mar. Las uvas provienen de nuestro propio viñedo situado en Valle de Uco, Mendoza. Lo que se traduce en producciones limitadas y procesos de selección exigentes orientados a la calidad del vino y en respuesta a los paladares más rigurosos.

Somos una familia de vinos con personalidad propia y estilo bien marcado, impregnados de carácter y temperamento. Las condiciones climáticas son excepcionales para la producción de uvas de muy alta calidad, especialmente por la gran amplitud térmica, y altitud que allí tenemos.

Varietal 100% Chardonnay

Cosecha 2017

Origen Valle de Uco Altura 1.150 m.s.n.m.

Fermentación Levaduras seleccionadas, máximas temperaturas de fermentación 18°,

durante 20 días. Conservación en tanques de acero inoxidable durante

6 meses con sus respectivos Batonage.

Suelo Franco arenoso
Conducción Espaldero
Tipo de cosecha Manual
Alcohol 12,70% Vol.
Acidez 5,55 g/l.
Ph 3.3

Notas de cata Este varietal noble y reconocido en todo el mundo genera vinos de color amarillo con hermosos reflejos verdosos en el borde interno de la copa. Brillante, limpio y atractivo cuando proviene de una zona fría como la de nuestros viñedos a 1150 msnm genera aromas de frutos tropicales como banana y ananá combinados con otros secos como la almendra y un elegante fondo mineral. En boca siempre fresco se presenta amable, redondo y amigable, equilibrado en su acidez invita a seguir bebiendo.

