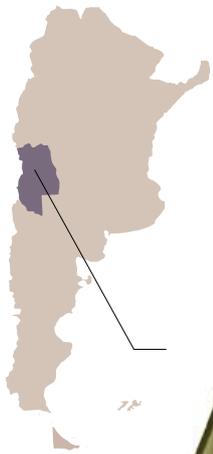


SIETE FINCAS
CHARDONNAY 2020



VARIEDAD 100% Chardonnay  **COSECHA** 2020

VIÑEDOS Valle de Uco, Tupungato, Mendoza, Argentina.

ALTURA 1100 msnm

CLIMA Se caracteriza por ser templado y seco, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. La temperatura media anual es de 14° C con gran cantidad de días soleados. La amplitud térmica promedio es de 15° C, notable condición que aporta color y tanino en las uvas.

REPORTE DE COSECHA La primavera y el verano fueron los más cálidos de los últimos años. La cosecha se realizó días antes de lo habitual y se obtuvieron uvas de excelente calidad y sanidad. Hubo una reducción general de los rendimientos que se ven reflejados en una extraordinaria concentración, textura y equilibrada acidez.

FECHA DE COSECHA 13/02/2020

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 20 años

SISTEMA DE CONDUCCIÓN Parral

SUELO De origen aluvial. Arenoso y pedregoso, de excelente permeabilidad y drenaje.

RENDIMIENTO HECTÁREA 90–110 qq/ha

RECOLECCIÓN Cosecha manual en bins de 400 kg

VINIFICACIÓN Clásica en tanques de acero inoxidable

FERMENTACIÓN 21 días a 15° C

CRIANZA 6 meses en barrica de roble francés

ESTIBA EN BOTELLA 2 meses

 **ENÓLOGO** Sergio Montiel

ALCOHOL 13,4% v/v

AZÚCAR RESIDUAL 1,4 grs/l

PH 3,5

ACIDEZ TOTAL 6,75 grs/l

CIERRE Screw Cap Saratin

GUARDA 2 años

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

PRODUCCIÓN 5000 botellas



NOTAS DE CATA

VISTA Atractivo amarillo con tintes verdosos.

NARIZ Variada gama de aromas frutales con notas de banana, ananá y cítricos.

BOCA Fresco, joven y frutado.



MARIDAJE

Ideal para acompañar con quesos medios, jamón crudo y pescado grillé o con salsas suaves. Se aconseja servir a 8° C.

