

STAPHYLE

PREMIUM

Staphyle Chardonnay
Composición del varietal: 100% Chardonnay



VIÑEDO	Ubicación	<i>Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza</i>
	Conducción	<i>Espaldero alto</i>
	Producción	<i>60 quintales por hectárea</i>
	Riego	<i>por goteo</i>
	Edad del viñedo	<i>25 años</i>
	Grado alcohólico	<i>13,5% v/v</i>

ELABORACIÓN

La cosecha se realizó en forma manual en bandejas de 18 kg a fines de Febrero. El proceso consiste en el despallado y el paso inmediato por la prensa neumática en presencia de enzimas pectolíticas. El mosto flor obtenido se fermenta durante unas tres semanas a 16°C, con la adición de levaduras seleccionadas, corrección de pH y agregado de nutrientes nitrogenados. Se clarifica con bentonita enológica, se filtra con diatomeas y placas de celulosa. Su embotellado fue en el mes de Julio.

NOTAS DE CATA

Vino de color blanco, con matices verde oliva. En nariz es fragante con notas de frutas blancas, peras, manzanas y duraznos cristal. En boca se nutre de armonía y volumen con el complemento de una acidez cítrica gratamente refrescante. Ideal para acompañar aves con salsa a la crema, pescados y mariscos.

Temperatura de servicio: 8° - 10° C