



Milagro Mendocino

CHARDONNAY 2018



Notas de Degustação

Cor amarelo esverdeado, frutas em sua máxima expressão, presença de flores brancas. Notas cítricas e tropicais. Frescor, elegância e persistência. Ideal para acompanhar carnes brancas, peixe e marisco.

FICHA TÉCNICA

Composição varietal: 100% Chardonnay.

Álcool: 14,10%

Temperatura de serviço: 6 - 8 °C

Apresentação: 750 cc.

Tempo de guarda: 2 anos.

Origem: Luján de Cuyo, 873 m snm.

Idade do vinhedo: 25 anos.

Solo: franco arenoso.

Sistema de irrigação: gotejamento.

Modo de colheita: mecânica.

Maturação das uvas: fins de fevereiro.

Rendimento: 8.000 kg/ha.

Vinificação:

Colheita das uvas durante a noite com o fim de que não percam aromas, prensada pneumaticamente enviando o suco para um tanque de aço inoxidável com o objetivo de realizar o desborre prévio estático por frio (8°) Após 24 HS tira-se o suco o mais límpido possível e realiza-se a inoculação das leveduras selecionadas. A fermentação alcoólica realiza-se com temperatura controlada entre 13 e 15 °C. Não se realiza fermentação malolática.

de **Sánchez** sa
BODEGAS & VIÑEDOS