

SOCAVONES

CHARDONNAY RESERVA

2016

BLEND DE TERROIRS

COSECHA: 2016

VARIEDADES: 95% Chardonnay, 5% Viognier.

VIÑEDOS:

Chardonnay: 30% Finca Potrero de Garay-(Alt. 850 msnm-Valle de Calamuchita), 65% Finca de Colonia Caroya (Alt. 550 msnm)

Viognier: 5% Finca Las Corzuelas-Quilino (Alt. 370 msnm-Norte de Córdoba)

Conducción espaldero alto, Producción: 6 Ton/ha.

METODO DE COSECHA: Manual en cajones de 18/20 Kgs.

VINIFICACIÓN: Selección de racimos, despalillado, prensado neumático, enfriado y desborre previo. Fermentación en tanque de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, temperatura fermentación entre 14-15°C durante 25 días. Descube a barricas de roble francés y americano.

CRIANZA: Durante 8 meses en barricas de 225 Lts de primer uso.

NOTAS DE CATA: Color amarillo verdoso intenso con reflejos dorados. Aromas a frutos tropicales maduros acomplexadas con las notas aportadas por su crianza en roble. En boca es fresco, frutado, untuoso y de gran persistencia.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 13,50 %

AZÚCAR RESIDUAL: 3,50 g/l

PH: 3,40

ACIDEZ TOTAL: 6,00 g/l

PRODUCCIÓN: 10.000 Botellas

SERVICIO: Entre 14-16°C

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGRÓN: Daniela Mansilla

