



# INDAMA

CHARDONNAY 2016

**COSECHA: 2016**

**VARIEDADES:** 95% Chardonnay-5% Viognier.

**VIÑEDOS:** Chardonnay provenientes de viñedos situados en Colonia Caroya y Calamuchita. Viognier de Quilino-Norte de Córdoba.

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

**VINIFICACIÓN:** Despalillado y Prensado neumático suave, sin maceración pelicular, fermentación a bajas temperaturas 14-15°C en tanques de acero inoxidable durante 20 días con levaduras seleccionadas.

**NOTAS DE CATA:** Color amarillo verdoso brillante, en aroma se percibe notas de frutos blancos como pera, durazno y ananá, En boca es complejo y frutado, de buena acidez.

**DATOS ANALÍTICOS:**

**ALCOHOL:** 13,80 %

**AZÚCAR RESIDUAL:** 3,50 g/l

**PH:** 3,36

**ACIDEZ TOTAL:** 7,00 g/l

**PRODUCCIÓN:** 15.000 Botellas

**SERVICIO:** Entre 6-8°C

**ENÓLOGO:** Gabriel Campana

**ING. AGRÓN:** Daniela Mansilla