



MAGNA MONTIS

Vino de Montaña



REGIONAL CHARDONNAY 2020

ESTE CHARDONNAY EXCEDE LA TIPICIDAD DEL CHARDONNAY CLASICO DE MENDOZA DE NOTAS TROPICALES Y DULCES, SU PERFIL ES IODADO, SALINO, CON UNA COMPLEJIDAD Y TEXTURA EN BOCA UNICA.

COMPOSICIÓN	100% Chardonnay
APPELLATION	Agua Amarga, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
COSECHA	Mediados de Marzo
ALTITUD	1170 m.a.s.l
CONDUCCION	Espaldero
RIEGO	Por goteo

SUELOS: Aluvial, Franco arenoso, suelto con presencia de granito en los sectores de las pendientes con arrastre del rio Las Tunas.

VINIFICACIÓN: Manual en cajas de 20kg. Despalillado y molido con posterior maceración en frío. Prensa neumática y limpieza en frío de mostos. Fermentación con levadura autóctona a una temperatura entre 12 C Y 14 ° C durante 15-20 días.

CRIANZA: En huevos de hormigon y luego barrica usada por 6 meses.

INFORMACION TECNICA.

Alcohol: 12.75%
Acidez: 5.65
PH: 3.60
Azúcar residual: 1,15

NOTAS DE CATA: Chardonnay complejo, con algunas notas de té blanco y membrillo,, carácter picante, iodado y mineral, salino, muy fresco, con una textura muy particular en boca y notas muy sutiles aportadas por la crianza en barrica.

