

SOLITO VA PALI

NOTA DE CATA:

Color amarillo con tintes dorados.

Nariz compleja y fresca. Se perciben notas de fruta ácida, durazno, pasto y delicadas notas minerales.

En boca es elegante, expresivo y sutil. Con acidez marcada y un largo final.

MARIDAJE:

Ciertos tipos de quesos, y carnes blancas

*De corazón valiente y luchadora.
El amor por sobre todo...
Amigo, compañera...
PALI, Mi abuela.*



20 SEMILLON 21 CHARDONNAY

ORIGEN: Chilecito, Valle de Uco

VARIEDAD: Semillón 50 % - Chardonnay 50 %.

ENOLOGO: Leandro Velazquez.

COSECHA:

Cosecha manual en cajas de 17 kgs, el Semillon es cosechado como para un vino de base de espumante y el Chardonnay como un vino clásico, ambos por separados y luego se cortan después de la fermentación.

CARACTERISTICAS DE NUESTRO VIÑEDO:

El Semillon es proveniente de un parral de 95 años ubicado de la zona de Chilecito, Valle de Uco y el Chardonnay su origen es de un espaldero ubicado en Altamira, Valle de Uco.

CARACTERISTICAS DE ELABORACIÓN:

Ambos varietales son fermentados por separados, en barricas de 225 Lts y 500 Lts. Luego de la fermentación se cortan y vuelven a las barricas. No realiza fermentación maloláctica. El 50 % se mantiene con un trabajo de borra y en un ambiente reductivo mientras el otro 50 % se realiza una crianza bajo velo durante 10 meses.

COMPOSICIÓN: Alcohol: 12,0 %