

CATENA ALTA CHARDONNAY



ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)

VARIEDAD: 100% CHARDONNAY

GRADO ALCOHÓLICO: 13,60%

ELABORACIÓN:

Este vino ha sido 100% elaborado con la variedad Chardonnay, procedente del Viñedo Adrianna Fermentación con levaduras seleccionadas, a una temperatura máxima de 20°C, durante 45 días. Envejecimiento durante 12 meses en barricas de roble Francés. Catena Alta Chardonnay es un "Single Vineyard" que refleja características propias de la zona de gran altitud donde se origina. Con días soleados y cálidos, y noches frescas al pie del Cordón del Plata, las uvas adquieren una madurez plena y equilibrada.

CATA:

COLOR: Amarillo intenso con reflejos verdosos claros.

AROMA: En nariz se presenta concentrado e intenso, con aromas de frutas cítricas y un toque mineral.

SABOR: En boca, de impacto dulce, untuoso, es brillante y fresco con sabores a frutas maduras, notas de vainilla y una excelente acidez natural que le otorgan un final largo y persistente.

