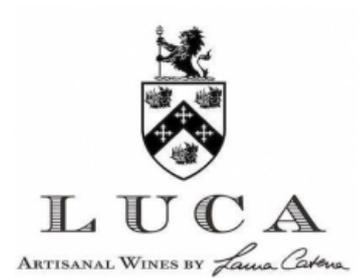


Luca Chardonnay

ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)

VARIEDAD: 100% Chardonnay

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%



ELABORACIÓN:

El G LOT, plantado en 1992, fue el primer Chardonnay cultivado a una altitud extrema en Mendoza 1500 msm. Suelos de rocas de origen aluvial recubiertas de depósitos de calcáreo. Carácter mineral y óptima acidez.

El 85% es envejecido, en 25% roble nuevo y 60% segundo uso. Fermentado a muy baja temperatura. 60% fermentación malo-láctica.

CATA:

COLOR: Cautivante color dorado pálido.

AROMA: Sugestivos aromas a crema de limón y especias para hornear como nuez moscada, anís y clavo de olor.

SABOR: En boca, se reproduce la paleta aromática de este vino con dejos a durazno blanco, pera horneada, y un persistente sabor mineral que crea un vino con estilo parte Nuevo y parte Viejo Mundo.

MARIDAJE: En boca, se reproduce la paleta aromática de este vino con dejos a durazno blanco, pera horneada, y un persistente sabor mineral que crea un vino con estilo parte Nuevo y parte Viejo Mundo.

