

HILERAS DEL SOL

CHARDONNAY

Estos vinos hechos exclusivamente de Malbec y Chardonnay son una demostración del alto potencial de estas cepas en nuestros viñedos, elegidas porque pensamos que con ellas logramos la expresión máxima del terruño. en cada segmento usamos distintas técnicas de elaboración y añejamiento, combinando el uso de barricas de roble nuevas y usadas, para darle su propia personalidad. desde los vinos jóvenes donde la fruta y la frescura son los protagonistas principales, hasta los vinos de guarda donde se destacan la concentración y la complejidad.

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Chardonnay

Alcohol: 12%

Azúcar residual: 1,25 g/l

Acidez: 7,8 g/l

PH: 3,3

Viñedos: Perdriel, Lujan de Cuyo y Gualtallary, Tupungato

Plantacion: 1993 y 2010

Altitud: 980 msnm y 1350 msnm

Estructura del viñedo: Riego por goteo, conducción espaldero, poda cordón pitoneado, densidad 3200 y 4200 pl./ha.

Rendimiento: Entre 8.000 y 10.000 kg/ha

Elaboracion: Cosecha Manual, desborre previo del mosto por decantación, fermentación en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas controlando la temperatura por debajo de los 16°C. Sin fermentación maloláctica

Produccion: 5.130 botellas

Potencial de guarda: 3 años

NOTAS DE CATA

Vino frutado, elegante, con acidez media y mucha frescura. Elaborado en tanques de acero inoxidable, se busca resaltar el balance y elegancia de este gran vino argentino

