

Xero

CHARDONNAY | COSECHA 2019

Vino 100% varietal, elaborado con uvas cuidadosamente seleccionadas de la variedad Chardonnay, proveniente de viñedos de nuestras fincas Los Carolinos y La Marthita.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

- Agrelo (Alto Valle del Río Mendoza), departamento de Luján de Cuyo, provincia de Mendoza.
- Cruz de Piedra (Alto Valle del Río Mendoza), departamento de Maipú, provincia de Mendoza.

CLIMA | Zona privilegiada que posee un microclima particular de veranos secos, con días cálidos, soleados y noches frescas. De notable amplitud térmica que favorece el desarrollo de las uvas, alcanzando una gran concentración de aromas con óptimo estado sanitario.

SUELO | Franco-limoso de origen aluvional, poco profundo.

SISTEMAS DE CONDUCCIÓN | Estos viñedos son conducidos por el sistema de espaldero alto, con alta densidad de plantación y bajo rendimiento por hectárea, esto asociado a la pureza varietal del cultivo nos permite disponer de uvas de inmejorable calidad.

COSECHA | Se realiza en forma manual con el objeto de mantener la integridad de las uvas, seleccionando los mejores racimos, con el fin de contar para su elaboración con las uvas de mayor aptitud. El momento de realizar la cosecha depende de la madurez alcanzada por las uvas, proceso que es seguido con gran cuidado a fin de lograr el punto óptimo, donde se consigue una máxima expresión aromática.

ELABORACIÓN | Moderada maceración pelicular (contacto del mosto con los hollejos) a baja temperatura (8 °C), la cual posibilita una mejor extracción de los aromas.

Fermentación en tanques de acero inoxidable con estricto control de la temperatura (entre 15 y 17 °C). Terminada la fermentación se estabiliza a (-2 °C) y se filtra.

DEGUSTACIÓN | Presenta un color amarillo pálido con reflejos dorados y verdosos, aromas delicados donde sobresalen notas de frutas cítricas y algo de miel. En boca es fresco y equilibrado, con un largo final.

Por sus características es un vino ideal para acompañar pescados, mariscos, carnes blancas (aves de corral y de caza), pastas con salsas suaves, verduras y quesos suaves. Se aconseja consumir a una temperatura de 8 a 10 °C. Durante su conservación los vinos deben mantenerse en lugares frescos y con poca luz. Dado que se trata de un vino blanco, se recomienda beberlo joven, dentro del año de su envasado.

PRESENTACIÓN

- Botellas de 750 ml.
- Cajas: 6 x 750 ml.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,9%
Azúcar	1,50 gr/l.
Acidez volátil	0,24 gr/l. expresado en acético
Acidez total	4,50 gr/l. expresado en tartárico
SO ₂ total	102 mg/l.
pH	3,3

CON TAPA A ROSCA




BODEGAS
LOPEZ
1898