

# BAPTÊME

*Más allá de los mares, desde un nuevo y elegido terroir,  
este vino guarda tradiciones ancestrales que nos marcaron el rumbo.*

## CHARDONNAY 2012

### VIÑEDO

Barrancas, Maipú, Mendoza. Altitud 750 msnm.

### SUELO

Suelos aluvionales y pedregosos regados por agua proveniente del Río Mendoza.

### CLIMA

El clima se caracteriza por presentar días cálidos y noches templadas, con un promedio de precipitaciones anuales de 200 a 250 mm.

### COSECHA

Realizada el 5 y 12 de marzo de 2012 en forma manual seleccionando racimos en bandejas plásticas de pequeño tamaño.

### VINIFICACIÓN

Prensado directo de racimos enteros. Fermentación en barricas de roble francés con levaduras nativas a bajas temperaturas.  
Añejamiento en roble durante 9 meses.

### PRODUCCIÓN

2000 botellas.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color amarillo verdoso, presenta aromas de durazno, vainilla y notas florales. En boca presenta gran concentración y complejidad, sabores de damascos maduros y notas lácticas. De final intenso y elegante, se caracteriza por una acidez mordiente y mineral.

### ALCOHOL

14.0%

