

BAPTÈME

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%

