

NIEVES ANDINAS

CHARDONNAY



VARIETAL	100% Chardonnay
VINHEDO	Maipú , Mendoza, Argentina
ALTITUDE	850 m
COLHEITA	Manual en recipientes de 18 a 20 kgs.
FERMENTAÇÃO	Em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas. Temperatura de fermentação controlada entre 15 - 16 ° C. Tempo de fermentação de 10 a 15 dias.
ANALISE	Álcool: 13.5 % - PH: 3,70 Acidade total: 5.77 g/l - Açúcar: 1,65 g/l
COSERVAÇÃO	Em tanques de aço inoxidável.
TASTING NOTES	Visualmente exhibe uma cor amarela esverdeada, brilhante, clara e jovem. Aromas de abacaxi e maçãs verdes predominam ao olfato. Na boca apresenta-se como um vinho de estrutura media e acidez equilibrada.