

PENEDO BORGES PRISMA

GRAN CHARDONNAY 2021



VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 msnm)

Varietal: 100% Chardonnay

Producción: 10.000 kg/ha

Manejo diferenciado de desbrote en primavera, control adecuado de canopia para preservar la frescura de la fruta.

BODEGA

Elaboración tradicional, fermentación a temperatura controlada entre 14° y 16°C, uso de levadura seleccionada.

Crianza: 15% del vino en barricas de roble durante 6 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez
14°	2 g/l	6.84 g/l

NOTA DE CATA

De color amarillo verdoso. En nariz, presenta notas a ananá, durazno blanco, vainilla y coco. En boca, es un vino fresco, de acidez presente pero equilibrada, de buen volumen en boca y final redondo.

Maridaje sugerido: camarones, pescados y frutos de mar, espárragos, alcauciles, pechuga de pollo y aves.

RECONOCIMIENTOS

93pts - Vinous

