



PENEDO BORGES
BODEGA BOUTIQUE

PENEDO BORGES SELECCIÓN DE PARCELAS

CHARDONNAY 2020

VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 msnm)

Varietal: 100% Chardonnay

Producción: 8.000 kg/ha

Individualización y selección de pequeñas parcelas dentro de un único viñedo, donde predomina un perfil franco-arcilloso con áreas franco-siltosas y franco-arenosas, de gran profundidad y compactación, logrando vinos muy expresivos e intensos en color.

BODEGA

Maceración: en frío durante 4 horas, prensado y fermentación en barricas de roble francés con temperatura controlada entre 15° y 16°C.

Crianza: 100% del vino en barricas de roble francés durante 8 a 10 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez
14.5°	2.41 g/l	6.83 g/l

NOTA DE CATA

Vino de gran equilibrio entre frescura y estructura. Untuoso en boca, con notas de ananá, flores blancas y vainilla. Final intenso y elegante.

Maridaje sugerido: langosta con salsa beurre blanc, pescados y frutos de mar. Ensaladas de frutos de mar, queso brie.

