



**PENEDO BORGES**  
BODEGA BOUTIQUE

## PENEDO BORGES SELECCIÓN DE PARCELAS

### CHARDONNAY 2021

#### 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°	1.90 g/l	6.73 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.

