

PRISMA CHARDONNAY 2022

ENÓLOGO: Juan Manuel González

VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 m.s.n.m.)

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 con uso de levaduras seleccionadas. 70% en tanques de acero inoxidable y 30% en barricas de 500 litros usadas.

Crianza: 30% del vino en roble francés durante 6-8 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,5°

Azúcar Residual: Menos de 1,80 g/l

Acidez: 6,60 g/l

NOTA DE CATA

De color amarillo verdoso. En nariz, presenta notas a ananá, durazno blanco, moka 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.

