

## 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.

