

HERMANDAD

CHARDONNAY



VARIETALES
100% Chardonnay

COSECHA
2019

FECHA DE COSECHA
25 de Marzo de 2019

ALCOHOL
13% vol

ACIDEZ / PH
6,85 g/L ; 3.30

VIÑEDOS
100% Valle de Uco - Tupungato - El Peral. Viñedo a 1300 msnm.



SUELOS



Suelos de Origen Aluvional, de escasa presencia de materia orgánica. Suelos muy permeables de poca profundidad, con presencia de rocas circulares cubiertas de calcio.

FERMENTACIÓN



Cosecha Manual en bines plásticos de 300 kilos.
Prensado de racimos enteros. Desfangado estático.
Fermentación con levaduras seleccionadas en barriles de roble frances. Conservación sobre sus lias durante 10 meses.
Regimen de batoneo 1 vez por semana.
ermentación Maloláctica parcial.



CRIANZA

Fermentación y Crianza en Barriles de Roble Francés, tostado Ligero, 35% de Roble Nuevo, resto de primer, segundo y tercer usos. Crianza durante 10 meses sobre las borras de fermentación



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Hermandad Chardonnay 2019 a la vista presenta color amarillo verdoso intenso. A la nariz recuerda a frutas blancas maduras como peras, manzanas verdes, notas de mango, entrelazadas con notas de vainilla y pan tostado aportadas por el roble. En paladar resulta de impacto dulce, refrescado por la acidez y con cuerpo medio, que le da buen equilibrio, es de final largo y persistente, ideal para acompañar carnes blancas, mollejas grilladas, bruschettas, pastas livianas, tablas de quesos, risotto de hongos con crema, ensaladas de hojas verdes y frutos secos o caramelizados.

FALASCO
WINES

www.falascowines.com |    @falascowines

BEBER CON MODERACIÓN | PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS