

FRANCESCO
BRASCO

VINOS DE AUTOR

CHATEAU SUBSÓNICO

PEDRO GIMÉNEZ
2023

VARIETALES	ORIGEN	ALCOHOL	ACIDEZ/PH
Pedro Giménez	Chapanay San Martín	13%	6.0 / 3.36

VIÑEDOS

Parral de 40 años de antigüedad

SUELOS

Suelos de origen eólico, franco arenosos y limo arenosos. Profundos.

FERMENTACIÓN

Prensado de los racimos directo. Desfangado estático por acción de frío y enzimas. Fermentación en tanque de acero inoxidable, con levaduras indígenas.

CRIANZA

3 meses sobre sus borras de fermentación.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

A la vista presenta agradable color amarillo pálido con tonalidades verdosas. En nariz destacan las frutas blancas, como pera, duraznos blancos y manzanas verdes con notas ligeras de flores blancas.

En boca es de impacto dulce y agradable, de cuerpo untuoso, bien refrescado por la acidez que le da larga persistencia en boca. Ideal para acompañar con tablas de quesos y frutos secos, pastas livianas, ensaladas frescas o empanadas criollas.



@ CHATEAUSUBSONICO



MENDOZA ARGENTINA