

HERMANDAD

CHARDONNAY




VARIETALES
100% Chardonnay


COSECHA
2022


FECHA DE COSECHA
06 al 08 de marzo 2022


ALCOHOL
13% vol


ACIDEZ / PH
7,00 g/L 3,35

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 francés. Conservación sobre sus lías durante 10 meses. Régimen de batoneo 1 vez por semana. Fermentación maloláctica parcial.

CRIANZA 
Fermentación y crianza en barriles de roble francés, tostado ligero, 30% de roble nuevo, resto de primer, segundo y tercer usos. Crianza durante 10 meses sobre las borras de fermentación.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN 
A la vista presenta color amarillo intenso con destellos verdosos. Sus aromas recuerdan a frutas blancas maduras, como peras y manzanas verdes, entrelazadas con algunas notas cítricas, además de elegantes notas de vainilla y pan tostado, aportadas por su crianza en roble francés. En boca es de impacto dulce, refrescado por una buena acidez, que le da frescura y un final largo. En el paladar es elegante y complejo, de buen volumen, con notas que recuerdan a frutas blancas maduras y cítricas.

FALASCO
WINES

www.falascowines.com |    @falascowines

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