



RA

**SUBLIME
CHARDONNAY
2022**

Región | Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altitud | 1100 msnm

Composición | 100% Chardonnay

Producción | 1200 botellas de 750ml

Composición del Suelo | Suelo pobre muy rócoso con arcilla y marga en su composición.

Cosecha | Manual

Selección de Uvas | Doble cinta de selección, de racimos y bayas.

Fermentación | Tanque de acero inoxidable por 25 días.

Alcohol | 14,4% v/v

Azúcar Residual | 1.8 g/l

PH | 3,34

Acidez Total | 6.59 g/l

Acidez Volátil | 0.52 g/l

Notas de Cata | De color dorado pálido, este Chardonnay ofrece aromas de anana, durazno blanco, vainilla y piel de cítricos. En boca es fresco y de volumen medio, con un largo final agradable.

Tiempo de guarda | 3 - 5 años.

Temperatura de servicio | 5-8°C

Acompañar | Se recomienda para platillos de intensidad media como pollo, pavo, cerdo, pescado blanco graso, ostras, vieiras, langosta, camarones, sushi. Quesos frescos.

