



RA

**SUBLIME
CHARDONNAY
2024**

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | 100% Chardonnay

Producción | 600 botellas de 750ml

Composición del Suelo | Suelo pobre muy rocoso 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 23 días.

Alcohol | 13.5% v/v

Crianza | Tanque de acero inoxidable.

Acidez Total | 5.63 g/l

PH | 3.48

Acidez Volátil | 0.57 g/l

Azúcar Residual | 1.8 g/l

Notas de Cata | Este Chardonnay presenta un color dorado claro. Revela aromas de manzana verde, pera, cítricos y sutiles notas herbales de tomillo y manzanilla. En boca, es delicado y equilibrado, con una acidez refrescante y ligeros toques minerales de piedra mojada, llevando a un final persistente y elegante.

Tiempo de guarda | 3 - 5 años.

Temperatura de servicio | 8 - 10°C

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

