

CALLEJÓN DEL CRIMEN CHARDONNAY

Viñedo: Suelo calcáreo, composición de canto rodado de diverso tamaño con sedimentos aluviales, 1.350 msnm.

Edad del Viñedo: 5 años.

Variedad: 100% Chardonnay.

Rendimiento: 6.000 Kg/ha.

Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza.

Color amarillo con matices verdosos. En nariz se perciben frutos tropicales y cítricos. Aromas a miel y vainilla. En boca frescura por su acidez natural, frutado y equilibrado de final untuoso

Fermentación de mosto flor tradicional con levaduras seleccionadas bajo un estricto control de temperatura, maloláctica natural.

Crianza: 20% del corte fermentado en barricas de roble francés y guarda de 4 meses en barricas de roble francés.

Producción: 10.000 botellas.

CHARDONNAY
750 ML.



 @callejoncrimen