

san huberto
reserva



RESERVA CHARDONNAY

Varietal: Chardonnay 100%

Ubicación del viñedo: Valle de Aminga, La Rioja, Argentina

Tipo de plantación: Espaldero alto

Altura del viñedo: 1450 Metros SNM

Tipo de riego: Por goteo

Cosecha: Manual

Alcohol: 13.5 %

Azúcar residual: < 2,50 g/l

pH: 3,55

Acidez: 5,65 g/l

Extracto seco: 24,00 g/l

Presentación: 750 ml

Temperatura de consumo: 9°C

SUGERENCIAS Y MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes blancas, especialmente pollo, con salsas de manzanas y cebollas caramelizadas.

METODO DE ELABORACION: Tradicional

La fermentación se realiza durante 30 días en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 15/18°C. El proceso de macerado dura 15 días. Parte de la fermentación se hace durante su paso en roble.

Crianza en barricas: 6 meses en roble francés.

Capacidad de guarda: 3 años

NOTAS DE CATA

Vino blanco de color amarillo pálido con reflejos verdes y dorados. En nariz, presenta deliciosos aromas de manzana verde, ananá y vainilla. En boca, nos sorprende con sabores de fruta tropical, deslizando sedoso y cremoso; con un dejo de vainilla y coco.

