



# LINDAFLORES

## CHARDONNAY



**VARIEDAD**  
Chardonnay 100%

**UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS**  
Tunuyán, Valle de Uco  
120 km de la ciudad de Mendoza

**ALTURA**  
1000 msnm

**SUELO**  
Franco limoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

**COSECHA**  
Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg

**SELECCIÓN**  
Sistema de doble cinta de selección a banda y vibrante

**VINIFICACIÓN**  
Fermentación en barricas de roble francés, con movimientos de lías periódicamente. Guarda en barricas durante 12 meses.

**TEMPERATURA**  
Servir entre 8°-10° C.

**PROPIETARIO**  
Henri Parent

**DIRECTOR & ENÓLOGO**  
Marcelo Pelleriti

**VARIETY**  
Chardonnay 100%

**VINEYARD LOCATION**  
Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

**HEIGHT**  
1000 masl

**SOIL**  
Loamy-silty of alluvial origin with gravel in the subsoil and calcareous deposits.

**HARVEST**  
Hand-picking using small 12 kg plastic boxes.

**SELECTION**  
Double moving belt system and vibrating sorting table.

**WINE-MAKING METHOD**  
Fermentation in French oak barrels, with periodic movement of the lees. Aging in barrels for 12 months.

**SERVING TEMPERATURE**  
Serve between 8°-10° C

**OWNER**  
Henri Parent

**DIRECTOR & WINEMAKER**  
Marcelo Pelleriti

**VARIÉTÉ**  
Chardonnay 100%

**EMPLACEMENT DES VIGNOBLES**  
Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

**ALTITUDE**  
1000 mètres

**SOL**  
Franc limoneux d'origine alluvionnaire, gravier du sous-sol avec des réservoirs calcaires.

**VENDANGES**  
Manuelles en petites caisses de plastiques de 12 kg.

**SELECTION**  
Système de double convoyeur de sélection à bande et vibrant.

**VINIFICATION**  
Fermentation sur lies en barriques de chêne français avec bâtonnages périodiques. Elevage en barriques pendant 12 mois.

**TEMPERATURE**  
Servir entre 8°-10° C

**PROPRIÉTAIRE**  
Henri Parent

**DIRECTEUR & ŒNOLOGUE**  
Marcelo Pelleriti

**VARIEDADE**  
Chardonnay 100%

**UBIQUAÇÃO DOS VINHEDOS**  
Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

**ALTITUDE**  
1000 metros sob o nível do mar

**SOLO**  
Franco limoso de origem aluvional, gravas em subsolo e depósitos de calcário.

**COLHEITA**  
Manual em pequenas caixas plásticas de 12 kg

**SELEÇÃO**  
Sistema dobro de cintas de seleção a banda e vibrante.

**VINIFICAÇÃO**  
Fermentação em barris de carvalho francês, com movimentos periódicos de borras, com guarda de 12 meses.

**TEMPERATURA**  
Servir entre 8°-10° C

**PROPRIETÁRIO**  
Henri Parent

**DIRETOS & ENÓLOGO**  
Marcelo Pelleriti