



LINDAFLOR

CHARDONNAY
2021

VIÑEDOS

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
Altitud 1.100 msnm

COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg. En busca de una excelente calidad de uva realizamos una cuidadosa selección de racimos.

SUELO

Franco arenoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

VINIFICACIÓN

Los racimos de uva son prensados en prensa vertical, de ellos se obtiene un jugo de gran calidad y tipicidad como resultado del contacto con las pieles durante el prensado. Luego se fermenta en barricas de roble francés a 18° / 20° grados, huevos de concreto y fudres buscando un vino equilibrado en cuanto a untuosidad y acidez. Esto se logra con battonages (movimientos de lías) diarios que también, aportan elegancia y complejidad. A porcentaje del vino se le realiza fermentación maloláctica en barricas.

NOTAS DE CATA

De color amarillo dorado brillante. Su aroma es sumamente expresivo, remite a notas de frutas blancas y sutiles especias. En boca es un vino de buen peso, fresco y persistente. Es un vino equilibrado, frutado y elegante.

CRIANZA

Reposa en huevos de concreto y barricas de roble francés de primero y segundo uso durante 12 meses.

EQUIPO TÉCNICO

José Mounier
(Enología)

ASESORES

Michel Rolland
Marcelo Canatella

TEMPERATURA DE SERVICIO Entre 8°-10° C.