

HERMANDAD

CHARDONNAY




VARIETALES
100% Chardonnay


COSECHA
2021


FECHA DE COSECHA
10 al 30 de marzo de 2021


ALCOHOL
13,5% vol


ACIDEZ / PH
7,80 g/L 3,40

VIÑEDOS 
100% Valle de Uco - Tupungato - El Peral. Viñedo a 1300 msnm.

SUELOS 
Suelos de origen aluvional, de escasa presencia de materia orgánica. Suelos muy permeables de poca profundidad, con presencia de rocas circulares cubiertas de calcio.

FERMENTACIÓN 
Cosecha manual en bines plásticos de 300 kilos. Prensado de racimos enteros. Desfangado estático. Fermentación con levaduras seleccionadas en barriles de roble francés. Conservación sobre sus lias durante 10 meses. Regimen de batoneo 1 vez por semana. Fermentación maloláctica parcial.

CRIANZA 
Fermentación y crianza en barriles de roble francés, tostado ligero, 30% de roble nuevo, resto de primer, segundo y tercer usos. Crianza durante 10 meses sobre las borras de fermentación.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN 
A la vista presenta color amarillo con destellos verdosos. Sus intensos y elegantes aromas recuerdan a frutas blancas, manzanas verdes, frutos cítricos, con notas de vainilla y pan tostado bien integradas, resultado de su crianza en roble. En boca es de impacto dulce, refrescado por una buena acidez, que le da frescura y un final persistente. En el paladar es elegante y complejo, de cuerpo medio, con notas que recuerdan a las frutas blancas maduras y cítricas. De buena estructura y untuosidad. Ideal para acompañar carnes blancas, mollejas grilladas, bruschettas, pastas livianas, tablas de quesos, risotto de hongos con crema, ensaladas de hojas verdes y frutos secos o caramelizados.

FALASCO
WINES