

FUEGO
negro

CHARDONNAY

Blanco elegante y vivaz de color amarillo brillante con reflejos verdosos que hablan de su juventud. Los aromas frutados se entrelazan con notas vegetales que lo hacen sumamente agradable y original. Sus sabores son frescos y se condicen con sus aromas aportando una sensación muy refrescante al paladar con retrogustos de ananá, peras y ruda. Ideal para combinar con pescados, pastas con salsas suaves y postres de gran dulzor.

AÑO 2017

FECHA DE VENDIMIA segunda quincena de enero

FORMA DE CONDUCCIÓN espaldero

RIEGO riego por goteo con agua de deshielo de la *Cordillera de los Andes*

FORMA DE COSECHA manual en cajas

MOLIENDA despalillado

LEVADURA UTILIZADA levadura seleccionada

MACERACIÓN prensado directo a baja temperatura

CORTE VARIETAL Chardonnay 90%, Torrontés riojano 10%

DATOS ANALÍTICOS

<i>Alcohol</i>	13,3° % vol
<i>Acidez total</i>	5,8 g/l
<i>Azúcar volátil</i>	0,30 g/l
<i>Extracto seco</i>	3,7 g/l
<i>Producción</i>	31 400 l

