

Dejá que el día decante junto a Elementos, un vino que busca acompañarte en tu día a día en todos esos pequeños momentos de armonía y disfrute.

Elementos es una selección de vinos varietales jóvenes, frescos e intensamente frutados. Un vino ideal para tomar solo, como aperitivo o acompañado de un buen maridaje.

VARIEDAD: Chardonnay

ELABORACIÓN

ELEMENTOS Chardonnay es un vino único por sus notas a manzana verde y durazno, gran frescura y marcada tendencia tropical.

Los trabajos de recolección y elaboración se realizan de manera muy cuidadosa para preservar las características frescas y frutadas del Chardonnay.

Cosecha manual a primera hora de la mañana, donde la temperatura todavía es muy baja. Las uvas se transportan hacia la bodega para comenzar inmediatamente con los procesos de: despalillado, enfriado de la uva, corta maceración pelicular en frío dentro de la prensa y limpieza del jugo de uva. Una vez realizado esto, se realiza la fermentación alcohólica utilizando levaduras seleccionadas. Fermentación a bajas temperaturas (15-16°C).

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

VISTA: Amarillo brillante intenso, tonos verdes. Límpido.

AROMA: De aromas frescos conjugados con aromas de frutos tropicales, como ananá, bananas y recuerdos a manzanas.

ELEMENTOS

CHARDONNAY 2016

SABOR: Fresco con un buen balance en boca, agradable entrada y balanceada acidez, recuerdos de notas cítricas y duraznos.

ANÁLISIS QUÍMICO

• Alcohol: 13,10%

• Azúcares reductores: 3,69 g/l

• Acidez Total: 7,16 g/l

• pH: 3,30

OBSERVACIONES

Se recomienda beberlo a 12°C. Destapar minutos previos al servicio.

ELEMENTOS

DEJÁ QUE EL DÍA DECANTE