



PALO ALTO

Palo Alto
CHARDONNAY - RESERVA

COMPOSICIÓN 100% Chardonnay

REGIÓN Luján de Cuyo, Mendoza (1100 m S.N.M.)

CRIANZA 6 meses en barrica de roble francés y americano de primer uso

GUARDA 4 años

ENÓLOGO Luis Martínez López

ANÁLISIS Alcohol: 13,5% / Acidez total: 6,20 g/l
Azúcar residual: 2,10 g/l

TEMPERATURA DE SERVICIO 8 - 12°C

MARIDAJE Ideal para acompañar quesos blandos, risottos y carnes blancas grilladas



Argentina

Mendoza
Luján de Cuyo

DESCRIPCIÓN DE LOS VIÑEDOS

Los viñedos se encuentran en Ugarteche, Luján de Cuyo a 1100 m S.N.M. están cultivados en un suelo de origen aluvional, de característica franco-arcilloso con gran exposición al sol. Se utiliza el sistema de riego por goteo. El clima de la zona es seco continental.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Posición vertical en espalderos

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

9000 kg

ELABORACIÓN

COSECHA: Manual. Segunda semana de febrero. Recepción en bodega en pequeñas cajas de 16 kilogramos.

VINIFICACIÓN: Las uvas son despalilladas y prensadas, el mosto resultante con el agregado de enzimas y levaduras fermenta durante 15 días en tanques de acero inoxidable a una temperatura de entre 14-16°C. Tiene una crianza de seis meses en barrica de roble francés y americano de primer uso.

Sommelier
Alejandro Compagnucci

Notas de Cata



De color amarillo pálido con reflejos dorados.



Ofrece intensos aromas a frutas blancas maduras, cítricos y un marcado dejo de vainilla y miel.



De entrada amable, untuoso y elegante en su paso por boca. Acidez en equilibrio que aporta frescura, evoluciona hacia un final persistente y caramelizado.