



#### FICHA TECNICA

# SINFONIA SELECTED VINEYARDS · CHARDONNAY 2012

**Varietal: Chardonnay 100%**

**Año: 2012**

## VIÑEDOS

- Ubicación: Valle de Uco.
- Altitud: 1.050 msnm.
- Suelo: Franco arenoso muy profundo.
- Conducción: espaldero alto.
- Edad: 12 años.
- Rendimiento: 12.000 kg/Ha.

## VINIFICACION

- Cosecha: Primer semana de marzo.
- Fermentación alcohólica: 11 días con levaduras seleccionadas, temperaturas de fermentación entre 14 y 16° C.
- Maceración: Pre fermentativa a 8° C durante 4 hs.
- Fermentación Maloláctica: No
- Crianza: 20% en contacto con madera por 6 meses.

## NOTAS DE CATA

*De color amarillo con reflejos verdes. En nariz se destacan los aromas a ananá, manzana verde y frutas tropicales. En boca resulta fresco, de textura suave y con un agradable final.*

## SUGERENCIAS

- Ideal para acompañar entradas, carnes blancas, risotos y mariscos.
- Servir entre 10-12° C.

## DATOS ANALITICOS

- Alcohol: 13.2 v/v
- Extracto: 23.60 g/l
- Acidez Total: 6.30 g/l
- Acidez Volátil: 0,30 g/l
- Azúcares Reductores: 1.80 g/l
- Anhídrido Sulfuroso Total: 105 mg/l