





## Marca

99 Fuegos



# Cosecha

Manual



#### Vinificación

Fermentacion a temperatura controlada de 21 dias.

## Lugar

Barrancas de Maipú, Mendoza,



#### Tamaño del Viñedo

30 hectáreas

Argentina

#### Terreno

Suelos franco arenosos

## Variedad de Uva

Chardonay 70% Viognier 30%



## Color

Dorado con reflejos verdes.

#### Notas de Cata

Un blanco fresco y de color dorado con aroma a frutos tropicales propias del Chardonnay y notas melosas del Viognier. De sabor equilibrado en boca, mantecoso y de un cuerpo notable. Ideal para disfrutar con pescados, carnes blancas y quesos y pastas con salsa a base de crema.

#### Alcohol

13.4%

ΑZ

2g/L

PH

3,8

#### CONTACTO

# Javier Agostinelli

**Q** +54 11 4049 6905

jagostinelli@gmail.com

99\_fuegos



SALUD! - PARA EL MUNDO -

99 FUEGOS

MENDOZA - ARGENTINA