

FINCA LOS PRIMOS

CHARDONNAY

DATOS ANALÍTICOS: ANALYTICAL DATA:

Añada / <i>Vintage</i> :	2016
Varietal / <i>Variety</i> :	Chardonnay
Alcohol / <i>Alcohol</i> :	11,80 % V/V
Azúcar Residual / <i>Residual Sugar</i> :	5,32 g/l
Acidez / <i>Acidity</i> :	5,70 g/l
PH / <i>PH</i> :	3,20

Tiempo en botella / *Time in bottle*: 3 meses / 3 months

Tiempo en barrica/
Time in barrel: Duelas de Roble en tanques de Acero inoxidable durante la fermentación y 2 meses de crianza sobre borras finas.

Producción por hectárea/
Production per Hectare: 14.000 kg/ha.

Producción total/
Total Production: 22.000 cajas x 9 litros
22.000 cases x 9 liters

VIÑEDOS / VINEYARDS:

Viñedos ubicados en San Rafael, Mendoza a 750 metros sobre el nivel del mar. Terrenos de composición areno calcáreos de origen aluvional. / *Vineyards located in San Rafael, Mendoza at 750 meters above sea level. Sandy calcareous soils of alluvial origin.*

PROCESO DE FERMENTACIÓN: FERMENTATION PROCESS:

Molienda, prensado, desborre por trasiego, fermentación durante 15 días a temperaturas entre 14 y 16 °C. / *Grinding, pressing, dewatering by transfer, fermentation for 15 days at temperatures between 14 and 16 °C.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:

Brillo mediano, intensos aromas de limón-miel, duraznos y fruta tropical hacen a este vino inmediatamente atractivo. De entrada suave y deleitable fragilidad que se combinan para disfrutarlo como aperitivo o como perfecto acompañante de platos livianos. Permanencia de estas sensaciones en el paladar posterior a degustarlo. / *Medium shine, intense lemon-honey aromas, peaches and tropical fruit make this wine immediately appealing. Soft and delicate entry fragility that combine to enjoy as an aperitif or as a perfect accompaniment to light dishes. Permanence of these sensations in the palate after taste.*

