



ALCHIMIA

De los Andes



ALCHIMIA DE LOS ANDES

RESERVE CHARDONNAY 2012

Varietal: 100% Chardonnay

Cosecha: 2012

Viñedos: Luján de Cuyo, Mendoza. 1050 msnm.

Vinificación: La cosecha se realiza entre la tercera semana de febrero y la primera de marzo. Se lleva adelante un cuidado despalillado y molienda a temperatura ambiente. Se prensa de manera suave para extraer los jugos y fermenta a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable para conservar los aromas primarios.

Datos Técnicos: pH: 3.53

Acidez: 5.59 g/l

Alcohol: 14 % Vol.

NOTAS DE CATA: *A la vista se observa límpido, de color amarillo verdoso, con reflejos dorados y brillo intenso. En nariz presenta aromas frutales donde se destacan las frutas blancas y sutiles tostados. En la boca la fruta está acompañada por notas de manteca, tostados suaves y miel delicada. Un vino de complejidad media, elegante, armónico, fresco, con una excelente acidez y gran persistencia.*

SERVICIO Y MARIDAJE: *La temperatura de servicio ideal es de 11° C a 13°, en esta temperatura el vino se expresa en plenitud y destaca su elegancia. Se torna ideal para acompañar carnes blancas, pescados, quesos, frutos de mar y pastas con salsas suaves. Siendo excelente compañía para un atún rojo con crema de papas.*

TheSouthConnection

a selected wine portfolio from Argentina