

CHONO®

Single Vineyard

CHARDONNAY 2022

VALLE DE ITATA

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo intenso, con tintes verdes. Con aromas frescos a frutas tropicales, con notas a flores blancas como azahar y jazmín, entremezclados con notas a pan tostado y roble. En el paladar se siente fresco, con suaves notas a fruta, con buen cuerpo y equilibrio, cremoso y complejo en el paladar medio, donde la mineralidad aparece y le otorga complejidad y elegancia. Además presenta suave pero firme estructura, que unido a la balanceada acidez, completan una boca de agradable final afrutado, elegante y de gran persistencia.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Las uvas fueron cosechadas a mano a fines de Marzo, y trasladadas a la bodega. Los racimos fueron prensados en forma de racimo completo, y el jugo obtenido se trasegó a barricas de acero inoxidable para la fermentación alcohólica. Luego se desarrolló la fermentación maloláctica en forma natural. La guarda se hizo en las mismas barricas con periódicos bastoneos sobre las finas lías, durante 12 meses. Se filtró por 3 micras previo al envasado.

MARIDAJE

Platos vegetarianos, carnes blancas de pollo, pavo y cerdo con salsas en base a crema, pescados ahumados y grillados, mariscos al horno, machas a la parmesana, pollo asado, comida hindú, arroz basmati, puré de berenjena. Temperatura de servicio: 11°-13°C.

INFORMACION TÉCNICA

Composición: 100% Chardonnay

Alcohol (% vol.): 14°

pH: 3,27

Azúcar Residual (g/l): 1,5

Acidez Total (g/l): 6,5

Guarda: 12 meses en barricas acero inoxidable con periódicos bastoneos.



Consumir solo mayores de 18 años. El exceso de alcohol puede ser perjudicial. No apto para embarazadas