

EREDITÀ

CHARDONNAY 2015

100% CHARDONNAY

VIÑEDO: Gualtallary, Tupungato, Mendoza.
RENDIMIENTO: 80 quintales por hectárea.
CRIANZA: 70% del volumen durante 12 meses en barricas de roble francés de segundo uso.
ALCOHOL: 15%
AZÚCAR RESIDUAL: 5.1 g/l
ACIDEZ: 5.69 g/l
PH: 3.5
FECHA DE EMBOTELLADO: Septiembre, 2016.

NOTAS DE CATA:

Este vino nacido en los altos viñedos del Valle de Uco, presenta un atractivo color amarillo delicadamente oro. Es fluido en copa, brillante y límpido. Su rica nariz descubre aromas a frutas blancas como manzanas y peras, así como notas de frutos tropicales. Finalmente se descubren sutiles aportes del roble en notas de vainilla y coco. En boca es envolvente por su acidez firme y estructura aportada por su paso en roble. Ofrece un elegante y persistente final donde la fruta fresca vuelve a aparecer una última vez. Es un Chardonnay maravillosamente frutal, elegante y de gran expresión del terruño, además de contar con un gran volumen en boca y buena permanencia.



CLOS DE CHACRAS

BODEGA DE FAMILIA



www.closdechacras.com.ar - ventas@closdechacras.com.ar
Monte Líbano 1025, Chacras de Coria
Luján de Cuyo, Mendoza

📷 [closdechacras](#)

📌 [bodegaclosdechacras](#)

🐦 [closdechacras](#)