



Andillian

Chardonnay

ORIGEN

Los Chacayes, Tunuyán, Uco Valley. 1,300 masl.

VARIEDAD 100% Chardonnay

SUELO

Viñas de más de 15 años sembradas sobre suelo franco arcilloso, semi permeable.

RENDIMIENTO Menos de 10.000 botellas por hectárea.

ELABORACIÓN

Raleo y selección de racimos en finca luego de elegir las mejores hileras del viñedo. Cosecha manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos y prensado directo en ambiente reductivo. Fermentación a baja temperatura durante 15 días en vasijas ovoides de hormigón. Fermentación maloláctica sólo en un 30% buscando preservar la frescura aportada por el ácido málico.

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso, con reflejos plateados y dorados. Aromas a durazno, banana y un toque mineral. En boca tiene un muy buen equilibrio entre acidez y delicadeza, siendo fresco y fácil de beber.

POTENCIAL DE GUARDA

2 a 3 años.

ENÓLOGO

Lucas Giménez

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

Los viñedos son certificados por Letis, mientras que la bodega y los vinos por Argencert.

TEMPERATURA DE CONSUMO 10 - 12°C

LA COSTE
DE LOS ANDES

Mendoza

WWW.LACOSTEDELLOSANDES.COM