

ABSURDO CHARDONNAY



ORIGEN	VALLE DE UCO, MENDOZA
COMPOSICIÓN	CHARDONNAY 100%
ALTITUD	1000 - 1200 MSNM
ORIENTACIÓN	NORTE-SUR
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	5000 PLANTAS POR HECTÁREA
PRODUCCIÓN	7000 KG/HA
COSECHA	MANUAL, EN CAJAS DE 17KG, EN MARZO
FERMENTACIÓN	NATURAL CON LEVADURAS INDÍGENAS, 30% EN BARRICAS, 70% EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	14 - 18 °C
DURACIÓN DE LA FERMENTACIÓN	18 DÍAS
MACERACIÓN POST FERMENTATIVA	NO
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	NO
CRIANZA	SUR LIES DURANTE 4 - 6 MESES
ALCOHOL	13.0%
ACIDEZ TOTAL	6,20 G/L