

NOTA DE CATA BOMBI CHARDONNAY

ENÓLOGO: Luis Martinez

VARIEDAD: 100% Chardonnay

REGION: Tupungato, Valle de Uco.

COLOR: Dorado intenso y brillante.

CLIMA: Seco continental con gran exposición solar permitiendo la maduración ideal de las uvas.

COSECHA: Se lleva a cabo en forma manual entre el 20 de Febrero y el 20 de Marzo.

VINIFICACIÓN: Despalillado y molienda. Maceración pre-fermentativa de 100% del mosto. Fementación alcohólica en tanques de acero inoxidable durante 10-12 días con temperatura controlada. Fraccionamiento y estiba en botella durante 3 meses antes de liberars para la comercialización.

AROMA: Aromas envolventes a fruta tropical, notas cítricas y minerales.

EN BOCA: Fresco y balanceado. Buena acidez, volumen y complejidad que aportan elegancia al vino.

ANÁLISIS: Alc. 14.0% | pH 3.9 | Az.res. 3,2 g/l

NOTAS DEL ENÓLOGO:

Las uvas provienen de viñedos seleccionados en el Valle de Uco. La cosecha se realiza generalmente temprano en Marzo pero puede adelantarse o atrasarse dependiendo de las condiciones climáticas. La misma es realizada en forma manual utilizando bins de 25 kgrs. Luego las uvas son transportadas a bodega donde se realiza el despalillado y molienda. La fermentacion se realiza en tanques de acero inoxidable durante aprox 20 días a temperaturas que rondan los 17 grados. Luego de embotellado el vino reposa 3 meses antes de liberarse.