

CHARDONNAY

CHARDONNAY

PULSIÓN

2023

LOS CERRILLOS
MENDOZA, ARGENTINA

100% Chardonnay

ALCOHOL: 12,5 % v/v

PH/ACIDEZ: 3,27/6,24 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 2,26 g/l

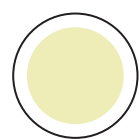
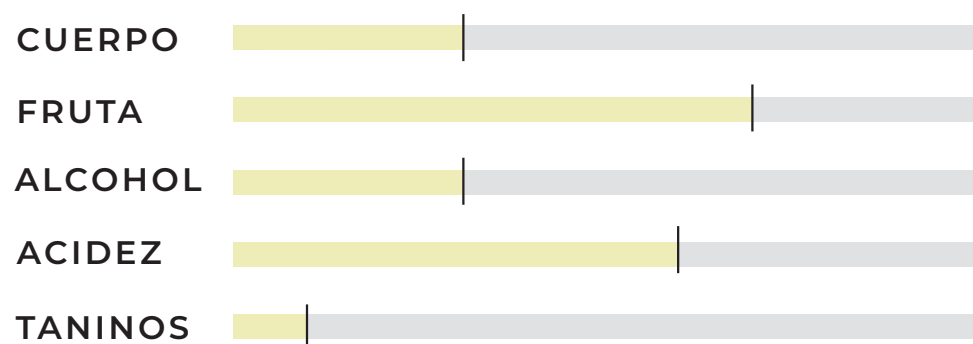
COSECHA: manual en cajas de 18kg / selección manual de racimos / Viernes 18 de febrero

GUARDA POTENCIAL: 5 años.



DESCRIPCIÓN

Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante y limpio. En nariz despliega aromas frescos que recuerdan a lima, manzana verde y flores blancas. En boca es ligero y refrescante, con una acidez vibrante que realza su carácter vivaz y un final limpio que invita a seguir disfrutándolo.



COLOR
AMARILLO
PÁLIDO



13°C



RACIMO



HOJA

TERROIR

LOS CERRILLOS Lujan de Cuyo, zona con muy buena amplitud térmica, posee un clima árido, suelos aluvionales, regado con agua pura de la cordillera. Altura 1050 msnm.



AROMAS



LIMA



MANZANA
VERDE



FLORES
BLANCAS