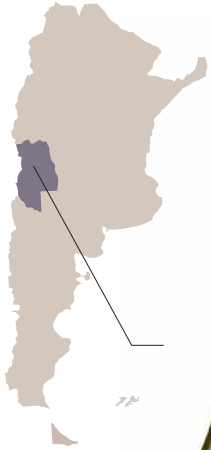




SIETE FINCAS
WINES & VINEYARDS

SIETE FINCAS CHARDONNAY 2018



VARIEDAD 100% Chardonnay 🍇 COSECHA 2018

VIÑEDOS Valle de Uco, Tupungato, Mendoza, Argentina.

ALTURA DEL VIÑEDO 1100 msnm

CLIMA Se caracteriza por ser templado y seco, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. La temperatura media anual es de 14° C con cantidad de días soleados. La amplitud térmica promedio es de 15° C, notable condición que aporta color y tanino en las uvas.

REPORTE DE COSECHA Se realizó bajo condiciones climáticas óptimas. Fue un verano seco y de elevada amplitud térmica. Este fenómeno respondió a escasísimas lluvias y baja humedad relativa. Obteniendo como resultado uvas sanas de excelente calidad y rendimiento.

FECHA DE COSECHA 13/02/2018 – 14/02/2018

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 18 años

SISTEMA DE CONDUCCIÓN Parral

SUELO De origen aluvial. Arenoso y pedregoso, de excelente permeabilidad y drenaje.

RENDIMIENTO HECTÁREA 90-110 qq/ha

RECOLECCIÓN Cosecha manual en bins de 400 kg

VINIFICACIÓN Clásica en tanques de acero inoxidable

FERMENTACIÓN 21 días a 15° C

CRIANZA 6 meses en barrica de roble francés

ESTIBA EN BOTELLA 2 meses

🍇 **ENÓLOGO** Sergio Montiel

ALCOHOL 14,0% v/v

AZÚCAR RESIDUAL 1,32 grs/l

PH 3,3

ACIDEZ TOTAL 6,72 grs/l

CIERRE Screw Cap Saratin

GUARDA 2 años

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

PRODUCCIÓN 8.500 botellas



NOTAS DE CATA

VISTA *Atractivo amarillo con tintes verdosos.*

NARIZ *Variada gama de aromas frutales con notas de banana, ananá y cítricos.*

BOCA *Fresco, joven y frutado.*



MARIDAJE

Ideal para acompañar con quesos medios, jamón crudo y pescado grillé o con salsas suaves. Se aconseja servir a 8°C

