

LJ Ediciones Limitadas

## *Chardonnay 2010*

DE COLOR AMARILLO INTENSO CON REFLEJOS VERDES DE INTENSIDAD MEDIA. DE CARÁCTER FRUTADO, SE DESCUBREN NOTAS DE VAINILLA Y COCO. POSEE UNA ACIDEZ EQUILIBRADA, ES UN CHARDONNAY Suntuoso con una persistencia prolongada un vino blanco muy característico de la región.

### FICHA TÉCNICA

**Varietal:** 100 % Chardonnay

**Cosecha:** 2010

**Alcohol:** 13 %

**Rendimiento del viñedo:** 120 qq/ha

**Cosecha:** Manual

**Enólogo:** Nicolás Navío

**Elaboración:** Maceración pre fermentativa en frío a 10° C durante 3 días. Fermentación usando levaduras seleccionadas y a temperatura controlada

**Contacto con roble:** 4 meses en barricas de roble francés

**Temperatura de servicio:** 12°C

**Potencial de Guarda:** 2 años

